

味力之旅

牌照號碼：353465

純玩兼抵玩
質素更超班

團號：CBB02

尋一口浪漫之靜謐處 一頓別緻之粵菜

《大良·山泉粥》
《容桂·十三姨》
《碧江·德雲居》

尋味 順德：大良·容桂·碧江 三大園林私廚
國際品牌【佛山順德陳村希爾頓歡朋酒店】純玩2天

碧江·德雲居

連片的古宅、青石小巷、古樹婆娑、參天的大樹上掛滿了喜慶大紅燈籠，小橋流水流淌貫穿著每家每戶……航籌交錯間，時光彷彿倒流了。在德雲居，順德特色的小炒美食幾乎都能一網打盡，新鮮出爐的燒鵝皮脆肉滑，大口咬下去，燒鵝的肉汁就會滲出，甘香無窮。

百年碧江燒鵝
順德拆魚羹
碎件蒸皖魚
招牌頭抽豉油雞
傳統咕嚕肉
鮑汁扒順德魚腐
鹹魚茄子煲
順德小炒皇
菜心炒鯪魚球
煎魚餅拼讓尖椒
特色煎腸粉

百年非遺
碧江燒鵝宴

碧江·德雲居



容桂・十三姨

一席嶺南院，一桌匠心宴，青磚黛瓦藏深巷，這座古雅嶺南庭院，是順德滋味的時光寶匣，傳統與創新在此交融，十三姨順德私房菜的煙火氣，在容桂的晨光裡飄了十餘年。



傳統糯米糕

上湯田園菜

碧綠炒鯪魚球

九菜角拼炸牛奶

黑腐竹蒸布包豆腐

頭菜粒蒸肉餅

五彩炒土豬柳

油鹽水蒸山坑鮑

私房秘制明蝦

隔水蒸草雞

順德拆魚羹

拆魚羹私房宴



容桂・十三姨

大良・山泉粥



非遺浮皮粟米羹
舌尖上均安蒸豬
五沙家傳太爺雞
鯉躍龍門蒸金雕
均安香煎鯪魚餅
蜜汁紅薯焗排骨
私房脆椒笑蝦蝦
大珠小豬攪玉盤
豉油皇椒蒜生菜
金蒜清蒸陳村粉

順德山泉粥
私房菜



大良・山泉粥

一席太爺雞香飄大良，鑊氣裏藏著順德百年家傳手藝，非遺蒸豬的鮮、古法制雞的香，在青石巷弄的煙火裏，把嶺南滋味熬成了舌尖上的鄉愁。

備註：

- 香港旅遊業議會建議旅客出發前購買旅遊保險。
- 行程次序、酒店（旺季）如有變動，以當地待單位安排及電腦收據備註為準。
- 菜單內容及圖片只供參考可能因時節及供應環境有所調整，以當地接待餐廳安排為準。
- 團費均以報名為準，旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
- 此團只安排國內專業導遊及司機，不設香港領隊出發。
- 酒店在未獲有關單位及按國家評級，本社以『X星標準』供旅客參考。
- 旅客注意：2010年10月1日起，國家實施環保政策要求酒店取消房間內一次性免費用品，敬請自備。
- 重要事項：確保消費權益，詳情參閱報名表或收據背頁的責任細則。（如有疑問，敬請查詢）

DAY 1

深圳（福田／深圳灣）關口集合 → 佛山 → 午餐「容桂・十三姨」
【十三姨拆魚羹私房宴】→ “未有順德，先有寶林”【順德寶林寺】（包門票）→
【金榜老街坊】順德小食美食彙集處 → 晚餐「大良・山泉粥」【順德山泉粥
私房菜】→ 夜遊陳村至旺中心【順聯廣場】→ 入住 國際品牌
【佛山順德陳村希爾頓歡朋酒店】

DAY 2

酒店自助早餐 → 約 10:00 時離開酒店 → 攝影【陳村花卉世界】亞洲最大的花卉交易
中心 → 午餐「碧江・德雲居」【百年非遺碧江燒鵝宴】→
4A 景區【沙灣古鎮】，800 年曆史的嶺南古鎮，留耕堂、文峰塔、鑊耳山牆…
→ 深圳（福田／深圳灣）解散

	早餐	午餐	晚餐	住宿
D1	-----	《容桂・十三姨》 十三姨拆魚羹私房宴	《大良・山泉粥》 順德山泉粥私房菜	國際品牌 佛山順德 陳村希爾頓歡朋酒店
D2	自助早餐	《碧江・德雲居》 百年非遺碧江燒鵝宴	-----	

成人
日至四 **\$499** 起

小童（不佔床）
\$439 起

成人
五至六 **\$539** 起

小童（不佔床）
\$439 起

Whatsapp 查詢



6738 7669

6570 9300

旅遊
小貼士

要玩得安心又開心，蘇黎世保險提醒你出外旅遊記得要買綜合保險：2 天只需 \$70
對於我們的專業導遊及司機，公司敬請旅客給他們的服務費是：\$80/天

味

電話報名熱線：
2771 8666

www.tastetravel.com.hk

行程編號：CBB02-010426

生效日期：01 - 04 - 2026