

味力之旅

牌照號碼：353465

純玩兼抵玩
質素更超班

團號：CBA02

尋一味靜謐之浪漫 一口一頓別緻之粵菜

曉饌釀真 《桂城·春曉私廚》
陶韻宴新 《南莊·陶舍》
碧水藏鮮 《碧江·德雲居》

尋味 佛山三大隱世水墨園林私廚
5星標準【佛山興海頤華酒店】純玩2天

桂城·春曉私廚

走進春曉，宛如踏入一幅靈動的山水畫卷。白牆黛瓦，古色古香，園林中，曲徑通幽，花木扶疏。這裏的順德私房菜，更是一場味蕾的盛宴。秉承順德美食「清、鮮、嫩、滑、爽、香」的特色，每一道菜都經過精心烹製。招牌菜順德八珍魚茸羹，口感細膩，滋味醇厚，讓人回味無窮。

風生水起
七彩鳳凰撈雞宴

順德八珍魚茸羹
七彩鳳凰撈雞
油鹽蒸山坑皖
美極海明蝦
金牌脆皮豬手
水果咕嚕肉
吊片炒苔蘭
海皇養生豆腐
招積冰川茄
春曉連藕煲
生炒遲菜心
揚州炒飯

桂城·春曉私廚



南莊・陶舍

高聳的煙囪和紅磚牆，工業風與嶺南庭院完美融合。塵世中的桃園，園林中的清幽，在繁華鬧市中，陽光透過天井灑下，坐在百年榕樹下用餐，別有一番風味。招牌菜順德釀鯪魚，口感鮮美爽滑，是順德菜「粗料精做」的代表作。



是日靚湯
金獎豉油辣木雞
美極花菇豬爽肉
紅燜羊肉煲
順德蝦醬骨
順德釀鯪魚
蝦滑釀生菜膽
嶺南第一金瓜
自製黑豆腐
上湯遲菜心
糖水水果

順德金獎
豉油辣木雞宴



南莊・陶舍

碧江・德雲居



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

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。

備註：

1. 香港旅遊業議會建議旅客出發前購買旅遊保險。
2. 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。
3. 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。
4. 團費均以報名為準，旺季期間可能有所調整恕不另行通知。
5. 此團只安排國內專業導遊及司機，不設香港領隊出發。
6. 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。
7. 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。
8. 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「碧江・德雲居」
【百年非遺碧江燒鵝宴】 → 嶺南文化體驗【碧江金樓】（包入場）清代豪宅，欣賞精緻木雕、磚雕、石雕，感受嶺南古建築藝術 → 復古紅磚糧倉、拱形門廊、老式樓梯，工業風+文藝感拉滿 → 晚餐「桂城・春曉私廚」【風生水起七彩鳳凰撈雞宴】 → 入住 5星標準【佛山興海頤華酒店】 → 酒店毗鄰大瀝永旺夢樂城，行街宵夜方便

DAY 2

酒店自助早餐 → 約10:00時離開酒店 → 佛山陶瓷一條街【佛山陶瓷一條街】國家級非物質文化遺產 → 午餐「南莊・陶舍」【順德金獎豉油辣木雞宴】 → 嶺南新天地【嶺南新天地】清末民國舊建築改造，集美食、購物、文化於一體，感受新舊交融的佛山風情 → 深圳（福田/深圳灣）解散

	早餐	午餐	晚餐	住宿
D1	-----	《碧江・德雲居》 百年非遺碧江燒鵝宴	《桂城・春曉私廚》 風生水起 七彩鳳凰撈雞宴	5星標準 【佛山興海頤華酒店】
D2	自助早餐	《南莊・陶舍》 順德金獎豉油辣木雞宴	-----	

	成人	小童（不佔床）	成人	小童（不佔床）
日至四	\$599 起	\$499 起	五至六	\$639 起 \$499 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

行程編號：CBA02-010326

生效日期：01 - 03 - 2026

www.tastetravel.com.hk