



PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

主題旅遊

賞·珍味

深圳·舌尖尋味



深圳文華東方酒店 - 東灣 The Bay by Chef Fei

Tour code: RGDK02K
出發日期：2025 年 9 月 28 日 (只辦一團)

2天

深圳【舌尖尋味·豪華純玩系列】賞珍味

帶您品嚐廣東山珍海味，特色佳餚，席席滋味，長留心間

暢遊/ 深圳、深業上城、深圳美術館新館 (深圳文華酒店集合)

「賞」話您知

著名美食及旅遊專欄作家紀曉華 Walter KEI 帶您品味廣東

香港著名美食及旅遊專欄作家-紀曉華先生 (Walter KEI)，熱愛周遊列國，品嚐各地美食。他曾為香港各大電視台及電台等媒體，擔任旅遊及餐飲節目主持人及嘉賓，包括「瀟灑走一回」、「紀好世界」等等。



閃亮推介

- ◆ 『多功能聚落式生活街區』【深業上城】整體規劃注重生態與人文結合，通過綠色連廊將周邊三大中央公園串聯起來，形成一條城市漫遊路徑，實現工作、生活、休閒的多功能空間。
- ◆ 『白色美術館』【深圳美術館(新館)】因其建築採用簡約現代的白色裝潢和大片玻璃幕牆，整體視覺通透明亮，宛如一座宏偉的「白色宮殿」，也被視為深圳新的文藝地標和北上文化新地標。
- ◆ 『嚐盡深圳隱世餐廳，感受最真摯的廣東傳統味道』：搜羅知名食府：米芝蓮二星大廚黃景輝師傅主理創意潮菜，入選金梧桐餐廳指南【東灣 The Bay by Chef Fei】；深圳潮汕菜的重要代表之一【深圳大林苑潮州菜】；地道寧波風味【甬府小鮮】；以陳皮為特色的私房菜【陳皮陳私房菜】品嚐《給水哥的特定菜單》。
- ◆ 『酒店奢華』開啟非凡入住體驗，樂享舒適住宿，自在放鬆身心；注入了生活感與奢華元素。住宿 1 晚「國際品牌五星級」深圳文華東方酒店 (Mandarin Oriental)，提供尊貴且難忘的住宿體驗。

細意安排

- ◆ 『全包精選遊』免收領隊、導遊、司機服務小費。包中國旅遊綜合保險及電話 SIM 咭。
- ◆ 『質素保證』選用 1+2 三排座椅 VIP 豪華旅遊車。純玩觀光絕無自費，不入購物店。
- ◆ 『粵語導遊』精選當地粵語導遊講解，細心服務，溝通無障礙。

f Premium Holidays 尊賞假期 i Premiumholidayshk 電話查詢:2115 9828

如對服務質素有任何意見，歡迎電郵至suggestion@premiumholidays.com 牌照號碼: 353894

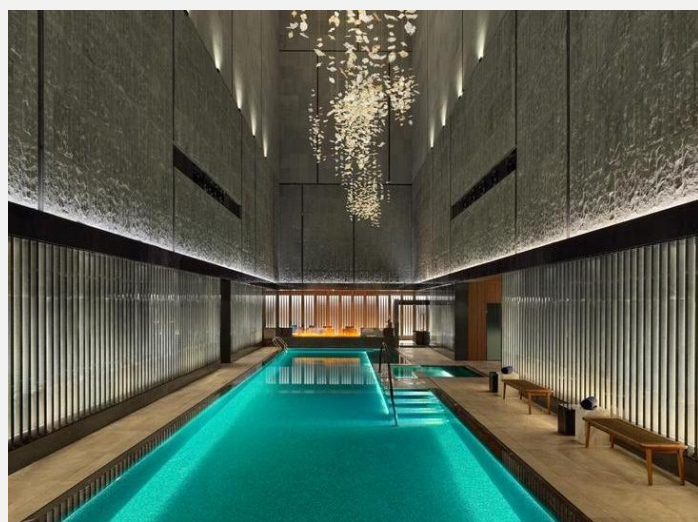
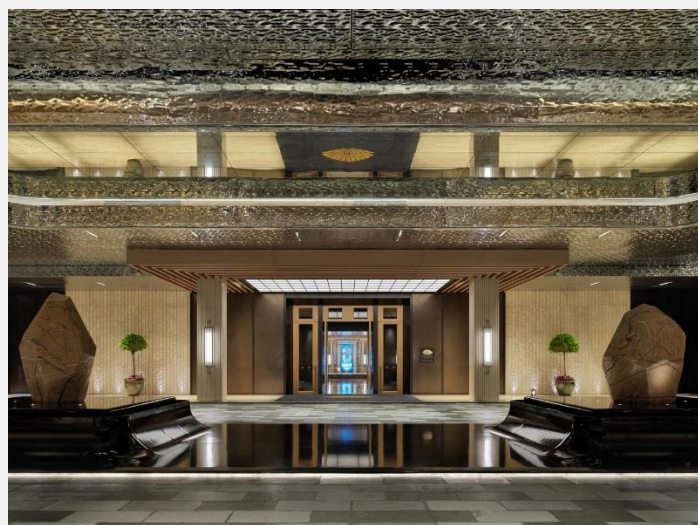
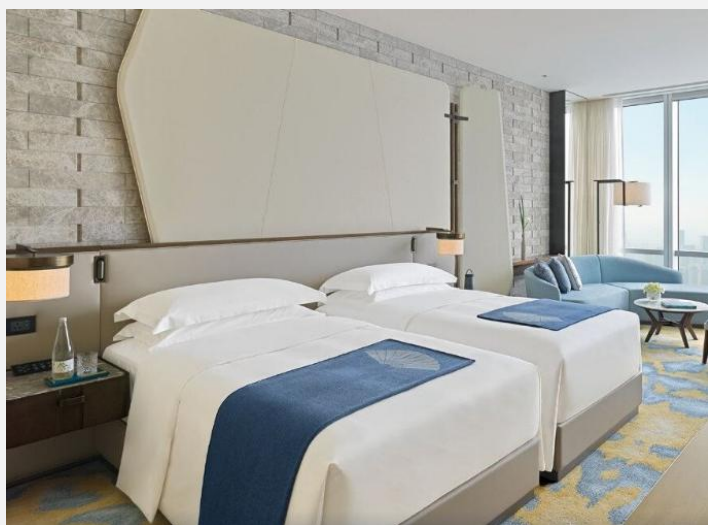
尊賞·專享·超越您所想

旅行團·主題旅遊·郵輪假期·專列火車·商務及獨立組團

「國際品牌五星級」 深圳文華東方酒店 (Mandarin Oriental)

位於深圳福田商業區的核心地帶，坐落於深業上城 79 層高樓的高層，擁有 178 間豪華客房及套房，房間均配備全景落地窗，可俯瞰蓮花山公園、筆架山公園及深圳灣的壯麗景色。酒店設計融合東方文化韻味與現代奢華，內部裝潢細膩，配備大理石浴室、步入式衣櫥、智能化設備及高品質床品，營造舒適且雅致的住宿體驗。

酒店設施齊全，包括 68 層的空中泳池、頂級水療中心、健身房及多功能宴會廳，滿足商務及休閒需求。地理位置優越，鄰近萬象城購物中心及多個公園，交通便利；酒店以東方文化特色與現代奢華相結合，為賓客打造尊貴且難忘的住宿與餐飲體驗。



《東灣 The Bay by Chef Fei》

入選金梧桐餐廳指南

米芝蓮二星大廚黃景輝師傅主理

高級粵菜餐廳，主打融合當代嶺南及潮汕風味的粵菜，採用最新鮮、頂級的食材，並以現代手法演繹經典粵菜。餐廳招牌菜包括炭燒南澳本港大響螺、亞麻籽燒雞、潮式風味炒花膠、鮮沙薑生焗文昌雞和潮式金不換煮象拔蚌等，菜品融合川湘元素，口味豐富多元。



《深圳大林苑潮州菜》經典潮菜

現代潮菜的代表之一

一家以潮州菜為根基，融合對食材和烹飪工藝深刻理解的高端潮州菜餐廳，由潮菜泰鬥林自然先生創辦，現由其弟子李強先生運營，是深圳現代潮菜的代表之一。餐廳主打高端食材，如鮑魚、參翅肚、砂鍋金鉤翅等，菜品功底扎實，口味正宗且精細。招牌菜包括鮑參翅肚、豆醬焗蟹、脆皮韭菜盒子（以清甜口感和酥脆外皮著稱）等，整體菜式本位清淡，符合潮汕傳統口味。



《陳皮陳飯莊》經典陳皮宴

《給水哥的特定菜單》

由中山名廚陳文傑創辦。陳文傑擁有 37 年粵菜烹飪經驗，擅長利用不同年份和種類的陳皮，結合本土食材，精細烹製出多款創意且地道的陳皮風味菜肴。餐廳主打的“陳皮宴”包括陳皮老鴨湯、陳皮鹵水乳鴿、陳皮紅豆沙等，每道菜都巧妙融入不同陳皮的香氣和風味，從果香、普香到陳香，層次豐富且細膩。餐廳使用的陳皮有嚴格的產地和年份要求，配合精湛的烹飪技藝，打造出獨特且難以模仿的味道。



《甬府小鮮》寧波小海鮮

是一家由屢獲米芝蓮星級和黑珍珠殊榮的寧波菜餐廳“甬府”團隊在深圳萬象天地開設的親民版寧波菜餐廳，主打地道寧波風味。

餐廳招牌菜包括招牌十八斬：採用新鮮白蟹（梭子蟹），通過液氮冷凍技術將蟹肉鎖住鮮味，上桌時廚師現場用十八刀將蟹切件，每塊蟹肉均帶蟹膏和花雕酒香，口感鮮美。

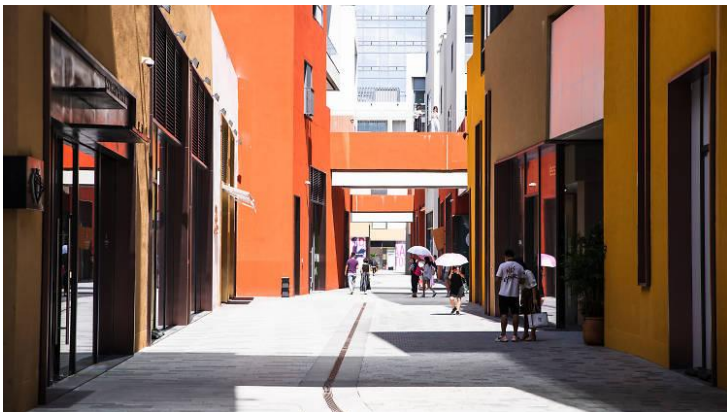
第 1 天 深圳文華酒店集合 ~ 深業上城 ~ 安排午餐
【東灣】~ 辦理酒店入住 ~ 安排晚餐【深圳大林苑潮州菜】

是日指定時間於深圳文華酒店集合，隨後展開深圳之旅。

📍 **深圳**: 位於珠江口東岸，毗鄰香港，是中國改革開放的先行示範區和現代化大都市。



📍 **深業上城**: 是深圳福田區的高端綜合商務及生活區，集辦公樓、購物中心、酒店及休閒設施於一體。擁有大型購物中心，與文華東方酒店相連，提供多元化的購物和餐飲選擇。

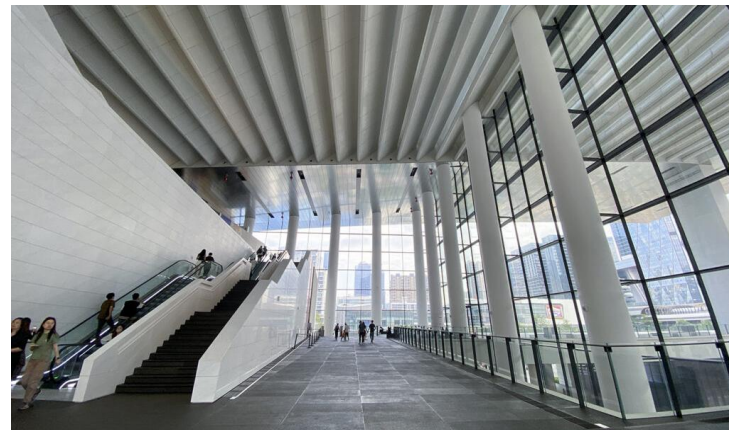


📍 **國際品牌 5 星 深圳文華東方酒店(Mandarin Oriental) 或同級**

早餐 --	午餐 【東灣】創意潮菜 金梧桐餐廳指南	晚餐 【深圳大林苑潮州菜】 經典潮菜 現代潮菜代表之一
----------	---------------------------	--------------------------------------

第 2 天 深圳 ~ 早上於酒店自由活動 ~ 午餐【甬府小鮮】
~ 深圳美術館(新館) ~ 安排晚餐【陳皮陳飯莊】~
於指定口岸解散

📍 **深圳美術館(新館)**: 建築佔地約 6.6 萬平方米，設計現代簡約，外牆由梭狀蜂窩石材和蜂窩鋁板組成，形成多層次立體幕牆，白天透光柔和，夜晚燈光亮起猶如寶石盒子，建築本身即是一件藝術品。



遊畢，於指定時間前往口岸返回香港，旅程完滿結束。

早餐 酒店	午餐 【甬府小鮮】 寧波小海鮮	晚餐 【陳皮陳飯莊】 經典陳皮宴 《給水哥的特定菜單》
----------	-----------------------	--------------------------------------

📷 外觀拍照 | 🏠 入內參觀 | 🏠 下榻酒店

註：報名前請參閱本公司網頁 http://www.premiumholidays.com/tour_terms/ 內之最新版本的重要責任及細則條款。上述之膳食安排，如遇節日、裝修或特殊情況，將安排其他膳食替代。行程及膳食之先後次序，會按當地實際情況而可能有所改動，如遇特殊情況下關閉或假期或門票售罄，將會以其他節目代替。如遇展覽會或其他特殊情況，而未能提供行程表上的城市或酒店住宿，將安排鄰近或過邊城市之同級酒店住宿，客人不得藉此要求退款或賠償。以上所有圖片及地圖只供參考。#若紀曉華先生，因個人身體狀況或其它不能遇見因素導致未能隨團，客人不能藉此退出，敬請見諒。 RGDK02K-20250716

Facebook Premium Holidays 尊貴假期 Instagram Premiumholidayshk 電話查詢: 2115 9828

如對服務質素有任何意見，歡迎電郵至 suggestion@premiumholidays.com 牌照號碼: 353894

尊貴 · 專享 · 超越您所想

旅行團 · 主題旅遊 · 郵輪假期 · 專列火車 · 商務及獨立組團