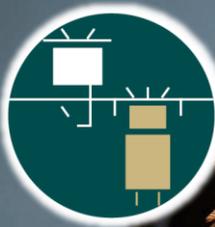


主題旅遊

賞·珍味



PREMIUM HOLIDAYS

尊賞假期

潮汕·賞珍味



吳·現代潮菜

出發日期：2026年3月22日
團費 \$13,698
單人房附加費 \$1,500

3天

潮汕【豪華純玩系列】賞珍味

Walter 帶您品嚐潮汕山珍海味，特色佳餚，席席滋味，長留心間。

暢遊/ 小公園歷史街區、龍北市場、廣濟橋、古城牌坊街、陳慈簧故居

(安排乘坐高鐵一等車廂)

「賞」話您知

著名美食及旅遊專欄作家紀曉華 Walter KEI 帶您品味潮汕

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。



高速鐵路
High Speed Rail

Tour code: RGDA03K

閃亮推介

- ◆ 『中國四大古橋之一』【廣濟橋】體驗潮州的古代智慧
俗稱湘子橋，與趙州橋、洛陽橋、盧溝橋並稱為“中國四大古橋”。橋上 24 座橋亭讓人感受古代的繁華，中間的浮橋由 18 艘船組成，白天供行人通行，到了傍晚則會收起，讓大船通過，展現出「過河拆橋」的神奇景象。
- ◆ 『澄海嶺南第一僑居』【陳慈簧故居】建築風格中西合璧，古色古香
被譽為“嶺南第一僑居”之稱；建於清朝宣統二年(1910年)，歷時近半個世紀，占地 2.54 萬平方米，共有廳房 506 間。建築以傳統“駟馬拖車”，糅合西式洋樓，點綴亭臺樓閣，通廊天橋縈迴曲折，進而如入迷宮，流連忘返。
- ◆ 『嚐盡汕頭至 TOP 餐廳，感受最真摯的潮汕粵東傳統味道』精選安排多間人氣最 TOP 餐廳
搜羅潮汕知名食府；包括：傳統鹵鵝技藝《日日香鵝肉店》、汕頭潮菜的翹楚《吳·現代潮菜》、主營風土潮州菜《土丕·風土潮州菜》、潮菜饗宴《煮海餐廳》、汕頭大排檔天花板《不夜粥大排檔》。
- ◆ 『酒店奢華』住宿豪華酒店，享受度假儀式感
連續住宿 2 晚「國際品牌」五星級【汕頭國廈萬豪酒店】探索精彩體驗，從容暢遊當地。住宿豪華城景客房(房間面積約 48 平方米)，客房設計盡享時尚和舒適。享受宛如明星待遇的世界級服務，注入了生活感與奢華元素。

細意安排

- ◆ 『全包精選遊』免收領隊、導遊、司機服務小費。安排手機數據 SIM 卡，方便通訊聯絡。包 3 天旅遊綜合保險。
- ◆ 『質素保證』以客為尊，安排乘坐高鐵一等車廂，體驗高鐵輕鬆快捷舒適。純玩觀光絕無自費，不入購物店。

Premium Holidays 尊賞假期 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

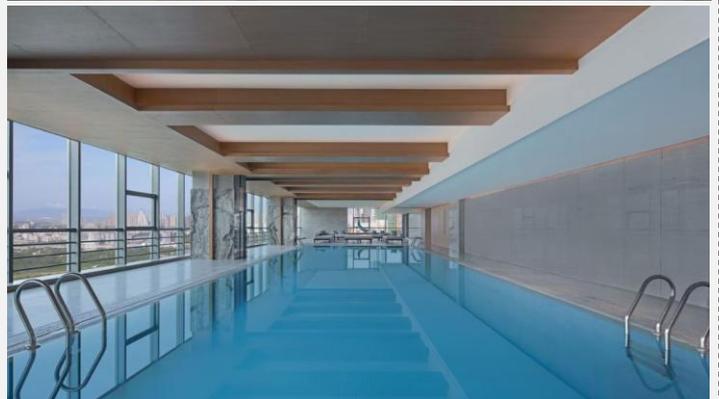
精選酒店

探索精彩體驗，從容暢遊當地。旅享粵東潮海之巔！

「國際品牌五星級」 汕頭國廈萬豪酒店 (Shantou Marriott Hotel)

汕頭國廈萬豪酒店是粵東地區首家萬豪品牌酒店，位於汕頭市龍湖區珠港新城中心，酒店地理位置優越、交通便利，38層樓高作為城中新晉地標。擁有315間設備完善的客房及套房，設有4間風格迥異的餐廳、大堂酒廊及烘焙屋，以及面積超過3,400平方米的宴會及會議場地。

汕頭國廈萬豪酒店傳承萬豪國際酒店卓越的管理文化及服務理念，憑藉精良完善的設施和享譽全球的萬豪服務，為每位元賓客奉獻超群絕倫的品質體驗。



豪華城景客房 (房間面積約 48 平方米)，客房設計盡享時尚和舒適。



汕頭潮菜的翹楚《吳·現代潮菜》

圖片只供參考

作為潮菜重鎮汕頭本地崛起的新貴，吳現代潮菜在短短的時間內就成為了汕頭潮菜的翹楚，其實力可見一斑。餐廳以暗黑格調的私房菜館，有雪茄房、影音室等設施，定位多元。內部燈光設計巧妙，營造出神秘且私密的感官體驗。菜品上主打新派潮菜，餐具採用法國 LEGLE 品牌，更有名廚坐鎮，致力於呈現令人讚嘆的珍饈美饌。



汕頭的頂級潮菜餐廳，潮菜饗宴《煮海餐廳》

由知名美食家張新民主理，以「潮汕味道」為主題，將傳統潮菜與創新技法結合，提供精緻的潮菜饗宴。曾獲多項榮譽：被多家媒體譽為「值得專程前往的潮汕筵席」，並獲得了「攜程美食林奢享餐廳」以及 2024 年「黑珍珠」雙鑽餐廳的評價。



《日日香鵝肉店》傳統滷鵝技藝

日日香鵝肉飯店曾在"世界廚王爭霸賽"榮獲金獎。積極搜集地方傳統滷鵝師傅技法，專注研究推出素有“鵝王”之稱的巨型鵝“獅頭鵝”的滷制流程。該店不僅上過《舌尖上的中國》，其滷鵝技藝還入選了非物質文化遺產名錄，並多次獲得國內外美食獎項。

汕頭大排檔天花板 《不夜粥大排檔》

餐廳名叫“不夜粥”，但並不賣粥，有的是鮮活海鮮、現宰內臟和一身絕活，坊間傳聞好幾位名廚都派徒弟來偷偷學藝。這家叫大排檔，屬實低調了，有挺多高端食材。每道菜都好吃，鵝腸必須第一名！汕頭不夜粥傳奇級別的晚飯宵夜攤檔只專注於優質食材。



未經雕琢的“坯”以原始狀態迎接《土丕.風土潮州菜》

土丕是一間 2024 年創立的年輕餐廳，主營風土潮州菜，從潮州本土料理和食材出發，融合國內外烹飪靈感，突破文化、時間和地域的邊界，回歸土地與食物最本質的內核，探索料理的更多可能性。土丕的料理和文化以潮州為源，我們從這裡出發，在持續創造中延續本土的基因。



第 1 天 香港西九龍站 ~ 潮汕站 ~ 汕頭 ~ 小公園歷
3月22日 史街區 ~ 晶合魚丸

是日早上指定時間於西九龍高鐵站集合，乘高鐵抵達潮汕站。

📍 **小公園歷史街區**：是汕頭市的重要文化地標，承載著百年的歷史記憶。近年來，街區通過修復和活化，成功地將傳統與現代融合，成為汕頭的熱門打卡地。以 1934 年建造的中山紀念亭為中心，呈現出環形放射狀的路網格局，形成了中國內地面積最大的一片騎樓群。



吳·現代潮菜

<p>甜品：鳳凰單叢茶奶凍燕窩（位上）</p> <p>主食：30 年老菜脯粥（位上）、 腩肉珠瓜煲、炒當季時令蔬菜心</p> <p>當季：沙洲韭菜黃炒花蝦</p> <p>豆醬焗海膏蟹</p> <p>時鮮：潮汕大伍筍魚飯</p> <p>生醃：生醃紅心蝦姑</p> <p>必點：紅燒魚翅（位上）、脆皮金沙參</p> <p>36 個月脫骨鵝掌</p> <p>胡椒豬肚尖</p> <p>金不換貴妃貝、黑松露芋茸酥</p> <p>精選：餐前暖胃湯（位上）、</p> <p>小茶蘿蔔幹</p> <p>小菜：紅方長生果、油沉白沉香</p>	<p>小茶：紅方長生果、油沉白沉香</p> <p>精選：餐前暖胃湯（位上）、</p> <p>金不換貴妃貝、黑松露芋茸酥</p> <p>胡椒豬肚尖</p> <p>36 個月脫骨鵝掌</p> <p>必點：紅燒魚翅（位上）、脆皮金沙參</p> <p>生醃：生醃紅心蝦姑</p> <p>時鮮：潮汕大伍筍魚飯</p> <p>豆醬焗海膏蟹</p> <p>當季：沙洲韭菜黃炒花蝦</p> <p>腩肉珠瓜煲、炒當季時令蔬菜心</p> <p>主食：30 年老菜脯粥（位上）、</p> <p>甜品：鳳凰單叢茶奶凍燕窩（位上）</p>
---	---

📍 汕頭 國廈萬豪酒店 (Shantou Marriott Hotel)

早餐 --	午餐 日日香鵝肉店	晚餐 吳·現代潮菜
----------	--------------	--------------

第 2 天 汕頭~龍北市場~中國四大古橋—廣濟橋(上橋)
3月23日 ~古城牌坊街

📍 **龍北市場**：位於汕頭市的核心區域，長期以來一直是當地居民和遊客購買日常用品、農產品和傳統潮汕美食的熱門地點。

📍 **中國四大古橋—廣濟橋**：以獨特的結構聞名，集樑橋、拱橋和浮橋於一體，被譽為世界上最早的啟閉式橋梁之一。橋的兩端是石墩，中間由 18 艘船組成的浮橋，橋上有精美的亭台樓閣，形成「十八梭船廿四洲」的獨特格局。



📍 **古城牌坊街**：以其眾多的牌坊聞名，共有 22 座牌坊沿街而立，每一座都訴說著歷史上潮州英傑的豐功偉績。

煮海餐廳

<p>主食：礦泉水煮粥配雜鹹</p> <p>甜品：杏汁芋泥燕窩、</p> <p>生醃赤心蝦姑、肉汁嫩蘿蔔</p> <p>花椒焗膏蟹、鹹檸嫩鵝掌、</p> <p>鹹菜炒板筋、香酥滿膏南澳魷</p> <p>季節精華：當天鮮魚</p> <p>乾巴菌佛跳牆（炒）、</p> <p>主菜：金不換赤響螺</p> <p>橄欖菜油爆蝦、魷脯爛肚肉</p> <p>蘆筍、芥藍頭、鵝腿、花蛤、</p> <p>前菜：潮汕熟醃拼盤（小象</p> <p>序曲：甄選水八仙暖胃湯</p>	<p>序曲：甄選水八仙暖胃湯</p> <p>前菜：潮汕熟醃拼盤（小象</p> <p>蘆筍、芥藍頭、鵝腿、花蛤、</p> <p>橄欖菜油爆蝦、魷脯爛肚肉</p> <p>主菜：金不換赤響螺</p> <p>乾巴菌佛跳牆（炒）、</p> <p>季節精華：當天鮮魚</p> <p>鹹菜炒板筋、香酥滿膏南澳魷</p> <p>花椒焗膏蟹、鹹檸嫩鵝掌、</p> <p>生醃赤心蝦姑、肉汁嫩蘿蔔</p> <p>甜品：杏汁芋泥燕窩、</p> <p>主食：礦泉水煮粥配雜鹹</p>
---	---

📍 汕頭 國廈萬豪酒店 (Shantou Marriott Hotel)

早餐 酒店內	午餐 土丕·風土潮州菜	晚餐 煮海餐廳
-----------	----------------	------------

第 3 天 汕頭~ 陳慈篔故居~ 潮汕站~ 香港西九龍站
3月24日

📍 **陳慈篔故居**：潮汕最具代表性的近代民居之一，結合中國古典宮廷式建築和西方建築藝術。欣賞潮汕的傳統民俗舞蹈~英哥舞，融合舞蹈、武術和戲曲，取材於《水滸傳》中的故事。

不夜粥大排檔

<p>落湯錢（小吃）</p> <p>鵝血煲、炒青菜</p> <p>蒜片炒鮮尤</p> <p>魚鰾燴梅汁</p> <p>豆腐魚蠔仔羹（位上）、</p> <p>參片水鴨燉石橄欖（位上）、</p> <p>原汁胡椒豬肚尖</p> <p>金不換炒貴妃貝</p> <p>紅蟹餃（位上）、</p> <p>糖心天婦羅富貴蝦</p> <p>爆炒鵝腸</p>	<p>爆炒鵝腸</p> <p>糖心天婦羅富貴蝦</p> <p>紅蟹餃（位上）、</p> <p>金不換炒貴妃貝</p> <p>原汁胡椒豬肚尖</p> <p>參片水鴨燉石橄欖（位上）、</p> <p>豆腐魚蠔仔羹（位上）、</p> <p>魚鰾燴梅汁</p> <p>蒜片炒鮮尤</p> <p>鵝血煲、炒青菜</p> <p>落湯錢（小吃）</p>
---	---

於指定時間前往高鐵站，乘坐高鐵返回香港。旅程完滿結束。

早餐 酒店內	午餐 不夜粥大排檔	晚餐 --
-----------	--------------	----------

📷 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，將安排鄰近或週邊城市之同級酒店住宿，客人不得藉此要求退款或賠償。

*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。

*行程表內所有膳食及菜色因應食材或季節而有所更改或調整，圖片只供參考。

RGDA03K_20251205