

The Peak of Clouds

HIGH END JOURNEY



翠明假期
CHARMING HOLIDAYS

CEO 迎新系列

至臻繁花

雲上之巔 舌尖美饌 華東5天團

David Chau

周大偉 先生

香港翠明假期有限公司行政總裁

出發日期：

10月21日

團號：GCEA ★★★★★

航司代碼：CX/HX

網址：www.charming-online.com





杭州康萊德酒店

CONRAD HANGZHOU

杭州康萊德酒店大隱隱於市，地處繁華的錢江新城-來福士中心，直面錢塘江水平靜無瀾，將熱鬧繁華與寧靜致遠融合。被譽為"小蠻腰雙子塔"的來福士中心刷新了杭城綜合體建築的新高度，其更是榮獲2019年世界不動產聯盟世界卓越產業獎零售業世界金獎。

 conrad.hilton.com.cn



上海西岸美高梅酒店 MGM Shanghai West Bund

酒店所在的西岸位於徐匯濱江地帶，是一片融合了生態、文化、科技的濱水開放空間，也是繼巴黎左岸、倫敦南岸之後，又一個邁向全球的卓越城市水岸。酒店毗鄰「美術館大道」，臨近徐家匯、龍華古寺、上海植物園等代表性商圈景點，帶給您卓越的住宿體驗。



註：酒店圖片僅供參考，需以實際入住為準。

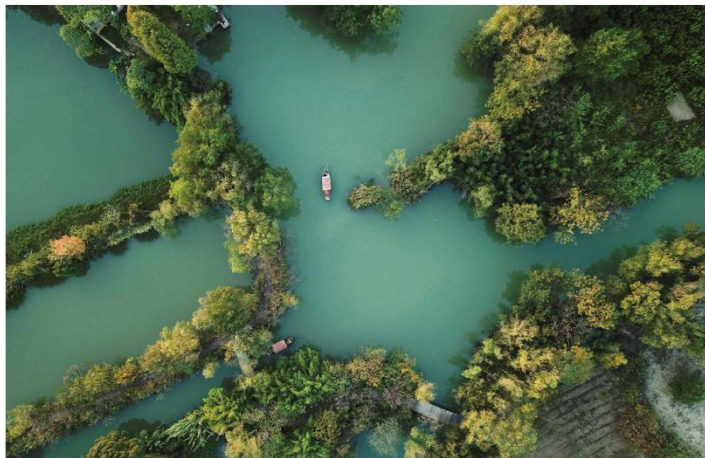
Day 01 香港 → 杭州

是日由翠明假期領隊陪同下乘客機，飛往杭州。之後前往杭州西湖城隍閣景區（Charming貴賓包場品茗+宋韻點心+西湖藕粉+江南絲竹表演，可在景區360°俯瞰西湖全景），前往享用晚宴。

城隍閣景區：城隍閣位於吳山之巔，為七層仿古建筑，整體造型具有南宋和元代的建築風格，建築面積3789平方米，高41.6米，炫煌富麗，融合元、明殿宇建築風格，大處著眼，細處勾勒，兼攬杭州江、山、湖、城之勝。

☕ 膳食：早：--- | 午：--- | 晚：桂語山房

🏠 住宿：【國際品牌五星標準】杭州康萊德酒店或同級



Day 02 杭州 → 西溪濕地

酒店享用早餐，杭州西溪濕地賞秋色（特別安排Charming貴賓體驗西溪秋日臥水問茶乘坐搖櫓船遊覽西溪濕地公園秋色，船上可品西湖龍井，嚐江南茶點）

（秋日的杭州西溪國家濕地公園宛如一幅江南寫意畫。河道蜿蜒，小橋流水，橋底時不時飄過幾艘搖櫓船，這是獨屬於西溪的秋日浪漫），之後中餐安排茶人村·水墨西溪（杭幫菜特色餐廳）。中餐後，前往杭州西溪悅榕莊酒店，品嚐Banyantree精美下午茶。而後前往享用晚餐。

西溪濕地：西溪國家濕地公園位於浙江省杭州市西湖區西部，距西湖不到5千米，濕地公園內生態資源豐富、自然景觀幽雅、文化積澱深厚，與西湖、西冷並稱杭州「三西」。是中國第一個集城市濕地、農耕濕地、文化濕地於一體的國家級濕地公園。

☕ 膳食：早：酒店 | 午：茶人村·水墨西溪（杭幫風味宴） | 晚：新濱安·錢塘魚鮮

🏠 住宿：【國際品牌五星標準】杭州康萊德酒店或同級



Day 03 杭州 → 濮院古鎮 → 上海

📍 酒店早餐，前往江南水鄉濮院古鎮（安排乘坐江南搖櫓船，船遊濮院景區，遊覽「濮川」牌坊、寺灣橋、松月橋、太平巷、福善寺等景點），下午車赴上海，抵達後前往酒店稍作休息，晚餐安排上海。

濮院古鎮：位於浙江省嘉興市桐鄉市濮院鎮，是京杭大運河出嘉興市區後流經的第一個古鎮，核心景區用地1287畝，南連長水、北枕運河，保留江南建築格局和特色；依托江南水鄉古鎮、當地歷史文化、毛衫小鎮產業，以「中國時尚古鎮」為總體定位。

☕ 膳食：早：酒店 | 午：濮院·濮宴 | 晚：米芝蓮福1088

🏠 住宿：【國際品牌五星標準】上海西岸美高梅酒店或同級



Day 04 蘇州陽澄湖 → 同里古鎮 → 上海 ~ Charming繁花好聲音之夜

📍 酒店早餐，適時車赴蘇州陽澄湖（欣賞陽澄湖風光），中午品嚐一年一季時令陽澄湖大閘蟹宴，下午遊覽《國家地理》推薦古鎮-蘇州同里古鎮（看明清園林，世界文化遺產-退思園）適時車赴上海，晚上參加「Charming上海之夜-Charming好聲音」-外灘甬府晚宴。

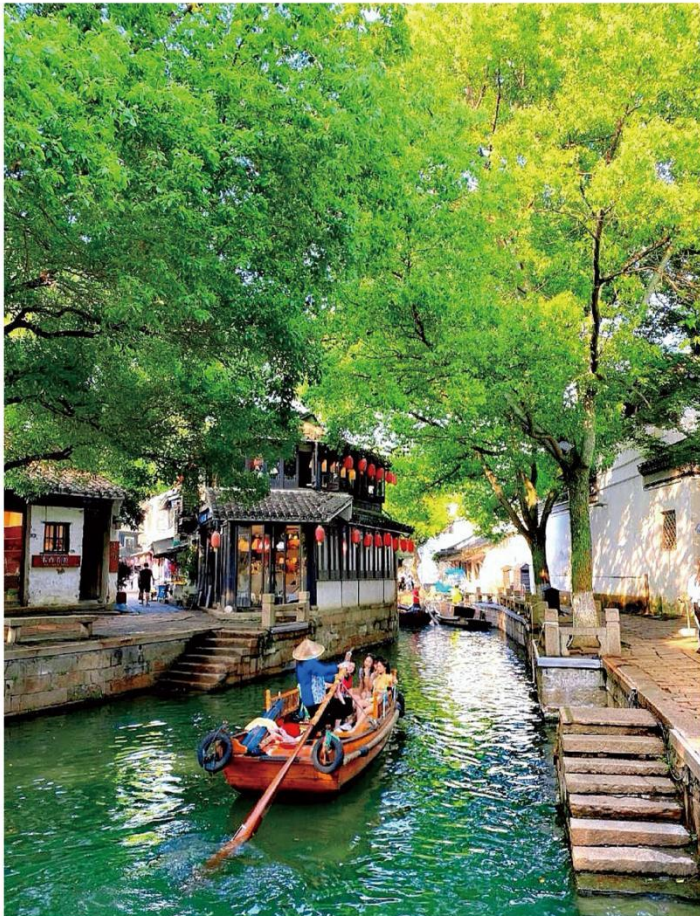
陽澄湖：水產資源十分豐富，陽澄湖盛產七十種淡水產品，白魚、鱧魚、清水蝦、大閘蟹為湖中六寶，其中素有蟹中之王美稱的陽澄湖清水大閘蟹更是馳名中外。

Charming繁花好聲音之夜：於「甬府」（北外灘店）包場，一邊享用美味的晚餐，一邊參與「繁花好聲音」歌唱比賽，更特聘樂隊於現場Live Band表演。通過這個歌唱比賽，不僅能夠充分展現團友的才華，增進大家的交流，也定能為此次旅行增添更多歡樂和驚喜。（比賽及報名詳情請參閱單張P.5）

☕ 膳食：早：酒店 | 午：魚米之鄉（每人包含一對陽澄湖大閘蟹，公蟹約6兩，母蟹約4兩） |

晚：Charming上海之夜甬府（外灘店）

🏠 住宿：【國際品牌五星標準】上海西岸美高梅酒店或同級



* 以上圖片為:杭州康萊德酒店。

Day 05 上海 → 香港

📍 早餐後，而後於指定時間前往機場，搭乘客機飛返香港，結束愉快的旅途。

🍽️ 膳食：早：酒店 | 午：--- | 晚：---

注意事項 NOTES：

- 1 如遇航班調動，行程前後順序將會有所調動，一切需以當地實際安排為準，本公司將保留最終解釋權，敬請留意。
- 2 行程內所有景點、餐食圖片，僅供參考。需以當地實際安排情況為準，敬請諒解。

10月24日 晚餐

繁花好聲音之夜

活動詳情：

晚上於"甬府"(北外灘店)包場，團友將享用美味的晚餐，同時參與"繁花好聲音"歌唱比賽，更特聘樂隊於現場 Live Band 表演。通過這個歌唱比賽，不僅能夠充分展現團友的才華，增進大家的交流，也定能為此次旅行增添更多歡樂和驚喜。

活動報名流程：

1. 團友需在出發前20天或之前，向本公司職員報名參加比賽。
2. 團友可從以下指定的繁花插曲中，自行選擇一首作為比賽曲目。
3. 如報名人數眾多，則會以抽籤的方式選出正式參賽者。

獎項：

設有冠、亞、季軍三個獎項 (由團友擔當評審委員，負責評選出獲獎者)

獎品內容：

得獎者將獲得豐富的旅遊禮券和精美禮物，作為獎勵。

報名參賽者名稱：_____ 比賽歌曲：_____

- | | |
|--------------|--|
| 01.無言的結局 | 22.路邊的野花不要采 |
| 02.冬天裏的一把火 | 23.李光義 |
| 03.安妮 | 24.我是一只小小鳥 |
| 04.我的未來不是夢 | 25.赤的疑惑 |
| 05.喜歡你 | 26.喜洋洋 |
| 06.你是我胸口永遠的痛 | 27.歌唱祖國 |
| 07.愛拼才會贏 | 28.為你打開一扇窗 (滬劇《昨夜情》) |
| 08.再回首/憑著愛 | 29.中央樂團合唱團-我們走在大路上 |
| 09.紅唇的吻 | 30.《貴妃醉酒》 |
| 10.一生何求 | 31.滬劇《羅漢錢》 |
| 11.光輝歲月 | 32.滬劇《碧落黃泉》 |
| 12.夜風中 | 33.京劇《鎖麟囊》 |
| 13.不再猶豫 | 34.貴妃醉酒+李玉茹+全劇 |
| 14.無地自容 | 35.紅樓夢·寶玉哭靈 |
| 15.隨緣 | 36.Kokuhaku |
| 16.忘情森巴舞 | 37.Let's Twist Again |
| 17.突如其來的愛情 | 38.My Shawl (Ombo) |
| 18.執迷不悔 | 39.相逢有樂町 |
| 19.偷心 | 40.Ennio Morricone -La Donna Romantica |
| 20.重出江湖 | 41.HAND IN HAND |
| 21.新鴛鴦蝴蝶夢 | 42.中國中國鮮紅的太陽永不落 |

10月21日晚餐

桂語山房

冷菜

手剝舟山花螺

桂香梅子小排

木樨香烤熏魚

生炗芥蘭心

黑松露珍菌包

桂花藕韻

熱菜

九層塔白胡椒炒珍寶蟹

虎跑泉水牛肉

浪里白條金華火腿

紅燒肉配桂花龍井

九層塔咖喱大蝦

香炸豉油皇肉配翡翠面餅

五花肉酸蘿蔔燉粉條

私房宮廷禦香鴨

農家小炒雞

海膽八寶豆腐

雞頭米炒手剝小嫩豆

濃湯豆腐皮時蔬

主食/點心

杭式片兒川

桂花定勝糕

湯品

山珍菌菇湯（位）



10月22日午餐

茶人村 水墨西溪

冷菜
美味醬鴨
撈汁海蜇
糟香三拼
生菜沙拉
桂花馬蹄
桂花山藥
熱菜
私房桂魚
黑豬肉蒸膏蟹
茶人脆皮雞
茶人香芋煲
文火小牛肉
椒麻豬手
東坡肉
杭椒脆鰻
筍幹菜燒肉
雞汁蒿菜
幹菜四季豆
點心
茶人桂花糕



10月22日晚餐

新濱安 錢塘魚鮮

冷菜

白切雞

溇心蛋沙拉拌菜

新派素燒鵝

老醋海蜇頭

手工香腸拼魚餅

小魚花生酥

熱菜

金華陳年火腿蒸江鰻

錢塘江鱸魚雙吃

(紅燒+筍幹菜燒湯)

菜蒲頭泉水灼鮮蝦

宮廷文火神仙雞

金華火腿蒸水鴨

金華兩頭烏夾薄餅

濱安鱻魚綠豆面

手工幹菜燜時令筍尖

西興非遺臭豆腐拼春卷

三絲本芹

老底子醬丁

清炒時蔬

點心

黑松露雙拼小籠包



濮宴

10月23日午餐

冷菜

江南意境六位碟

熱菜

廣式豉汁筍殼魚

姜蔥鹽水深海蝦

華騰豬肉珍寶蟹

金蒜銀絲大元貝

棗香紅燜大羊肉

黑松露焗鮑魚雞

蘿蔔絲煮蘭花蚌

蔥油爆南澳小管

刀板香燒石筍幹

雲南雞樅炒爽肉

韭黃木耳燴三鮮

清炒有機時令蔬

湯品

筍幹本地老鴨煲

主食

海鮮紫菜醬炒飯



10月23日晚餐

福1088

冷菜

老上海熏魚

手撕烤麩

涼拌鮑芹

金絲桂花糯米藕

金絲海蜇鹹香雞

胡麻醬涼皮野菜卷

杏鮑菇烤菜

竹蟶玫瑰菜

熱菜

清蒸鱈魚

招牌紅燒肉

響油鱔糊

珊汁芝麻蝦

清炒蟹粉配吐司

黑胡椒醬焗牛肋排

時令農場蔬菜

雞頭米炒小豌豆

湯品

清湯松茸燉竹筍（位）

甜品

桂花酒釀圓子（位）



10月24日午餐

魚米之鄉

(大閘蟹非遺傳承餐廳)

冷菜

江南珍味八饅

熱菜

橙香蟹粉海皇盅 (位上)

鮮花椒爆炒鰻片

冰鎮鮮果咕嚕肉

清蒸陽澄湖野生大白魚

農場散養老鵝三吃

(清燜、紅燒、燉湯)

蒜蓉開片蒸陽澄湖愛馬仕一號

砂鍋手指玉米焗5A雪花和牛

菌香陽澄湖野生甲魚配霸王油條

金湯水三鮮

清炒時令蔬

主食

蘇式紅湯面

每人一對蟹

(公蟹約六兩 母蟹約四兩)



10月24日晚餐

甬府 (北外灘店)

黑珍珠三鑽餐廳

涼菜
香酥帶魚卷
花雕小龍蝦
香腸拼鹽焗豬肝
紫菜海膽
桂花紅參
傳統腌冬瓜
寧波烤菜
鹽鹵象山鵝頭
湯羹
魚子醬西施蚌海膽燴白玉珠
熱菜
家常紅燒鮑魚年糕
燒椒海味臭豆腐
和尚蟹翡翠黃魚獅子頭
漁家白蟹骨醬
蝦醬脆皮土香豬
姜蔥炒海瓜子
原籠蒸潮蝦
花雕焗土雞
土焗毛豆籽
鮮蝦籽沙蔥
主食/甜點
臘味東米飯
寧波湯圓



2024 年出發日期	成人、小童原價 (佔半房)	單人房 附加費	全程 服務費	各地所有 機場稅項
10 月 21 日	HK\$17,998 起	HK\$5,500	已包	已包

CEO 迎新禮遇：如首次參加 CEO 系列的客人，可獲減\$500 優惠!

注意事項：

- 如遇航班調動，行程前後順序將會有所調動，一切需以當地實際安排為準，本公司將保留最終解釋權，敬請留意。
- 入場參觀之景點如遇特殊情況下關閉或假期休息或門票售罄，將會以其他節目代替。
- 如遇展覽會、其他特殊情況、機位客滿或住房客滿或裝修而未能提供行程表所列的城市住宿或指定酒店或行程所列的用膳餐廳或航班或交通，本公司將安排於鄰近或周邊城市之航班或同級酒店住宿或可能會根據實際情況有所改動，客人不得藉此要求退款或賠償。
- 政府/外交官員、新聞從業員進入必須申報，若有隱瞞職業而遭拒入境或被檢控，客人需自行承擔一切責任。
- 持有效回鄉證之港澳及國內外持中國護照之華籍同胞報名無需簽證。
- 持外國護照或外籍人士如欲報名，請聯絡查詢。
- 重要事項：客人必須提供準確證件資料及證件副本以作團隊訂票之用，如客人資料出錯，航空公司或鐵路公司可能拒絕更改資料，客人必須自費重新購買一張正確資料之機票或車票，敬請留意!
- 旅行團之指定服務費以全程計算，此費用已包括香港領隊、當地導遊費及旅遊車司機之服務費。
- 以上稅金【包括建設稅、保安稅、燃油附加費、各地稅項及認可行政費】，若機場稅及燃油附加費等於出票時調整加幅或匯率上漲，客人須於出發前 10 天補回額外之差額，敬請留意！
- 如因天氣影響而無法完成所有景點行程，本公司將不作任何金錢上補償。
- 兩歲以下嬰兒之團費，請向本公司查詢。
- 收費如有更改，恕不另行通知。確實團費均以報名時為準。
- 按香港旅遊業監管局建議，團友應為個人購買旅遊保險。
- 中國的星級酒店，在未獲有關單位的批准正式評定星級之前，按香港旅遊業監管局規定，須以 X 星標準標明酒店的級別，以便客人參考。
- 行程內之圖片，僅供客人參閱。
- 報名前請參閱本公司網頁 www.charming-online.com 內之最新版本的旅遊及責任細則條款。
F-24-CHINA-050-GCEA (RVE1)

4 JUN 2024
牌照號碼:350759

特約旅行社