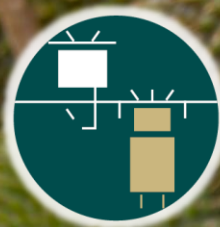


主題旅遊

賞·珍味



PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

馬來西亞

馬來西亞榴槤

出發日期：2025 年 7 月 11 日(只辦一團)

5天

檳城、怡保【榴槤之鄉・豪華純玩系列】賞珍味

水哥帶您品嚐馬來西亞地道美食，特色佳餚，席席滋味，長留心間

暢遊/

檳城 (浮羅山背、檳城明星檔「阿龍」)；怡保 (威南 Jawi 華都村自家榴槤)

「賞」話您知

著名美食及旅遊專欄作家紀曉華 Walter KEI 帶您品味馬來西亞
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

『峇峇娘惹文物館』檳城僑生博物館

是一座 19 世紀末由華人富商鄭景貴建造的豪華宅邸，內藏超過千件峇峇娘惹文化文物。

『享受榴槤盛宴』品嚐豐富多樣的本地榴槤品種

浮羅山背榴槤放題，是檳城著名的榴槤產地，榴槤品質優異且口碑極佳；前往威南 Jawi 華都村自家榴槤及檳城明星檔「阿龍」，盡情享受新鮮榴槤。

『感受地道街頭小食』新關仔角夜市

匯集了多種地道馬來西亞小食，品種豐富、風味多元；鄰近【Gurney 廣場】集購物、餐飲、娛樂於一體。

『嚐盡馬來西亞地道餐廳，感受最真摯的傳統味道』精選安排米芝蓮餐廳

米芝蓮指南餐廳《Gên 根》及《感情 Kebaya Dining Room》；米芝蓮必比登推薦餐廳《Curry Mee》

『酒店奢華』住宿豪華酒店，享受度假儀式感

全程連續住宿 4 晚「五星級海景酒店」【檳城東方大酒店 Eastern & Oriental Hotel】，提供優雅且舒適的住宿體驗。

細意安排

- ◆ 『**全包精選遊**』包全程機票稅項及免收領隊、導遊、司機服務小費。
- ◆ 『**貼心安排**』手機數據 SIM 卡，方便通訊聯絡；包 5 天旅遊保險。

國泰航空

Tour code: GMPA05K



精選酒店 (註：如客人選擇入住 New Wing: Victory Annexe，可退回港幣\$600 全程計)

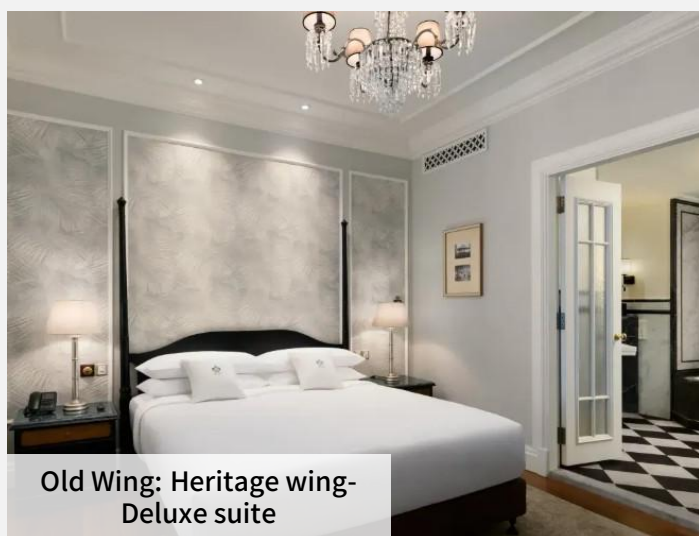
「五星級海景酒店」檳城東方大酒店 (Eastern & Oriental Hotel)

安排入住 Old Wing:
Heritage Wing

位於檳城喬治市的核心地帶，面向安達曼海灣，融合英國維多利亞時代的古典建築風格與南洋殖民風情，創立於 1885 年，至今已有超過 138 年的歷史。由亞美尼亞裔的薩奇斯兄弟創立，曾歷經兩次世界大戰和馬來西亞獨立等重大歷史事件，是檳城最具代表性的古董酒店之一。建築分為兩翼，遺產翼(Heritage Wing)保留了經過 2019 年修復的古典風華，擁有約 100 間套房，裝潢典雅且充滿懷舊氣息；勝利翼(Victory Annexe Wing)於 2013 年開業，設計較為現代時尚，所有套房均面向大海，並配備浴缸與雙盥洗台。



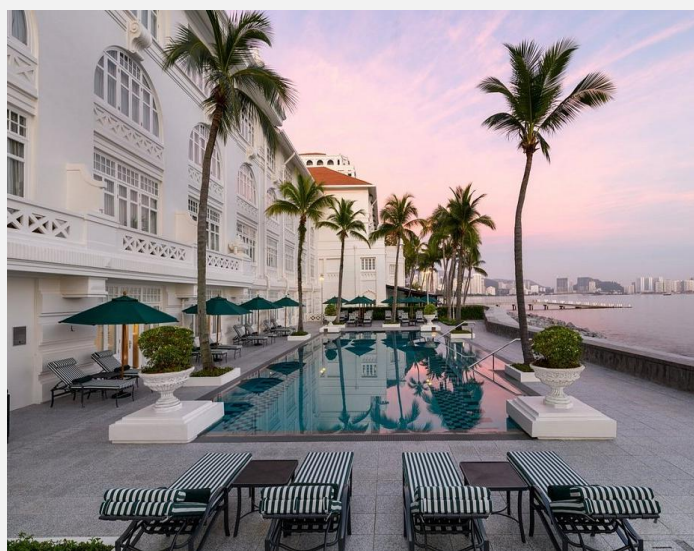
New Wing: Victory Annexe-
Studio Suites



Old Wing: Heritage wing-
Deluxe suite



Old Wing: Heritage wing-
Deluxe suite



《Gēn 根》

米芝蓮指南餐廳

以現代馬來西亞料理聞名，結合了本地食材與創新烹調手法，呈現融合了娘惹和馬來西亞風味的精緻菜餚。菜單靈感來自傳統馬來西亞風味，強調食材的純粹與季節性。

餐廳採開放式廚房設計，設有長桌共餐形式，營造輕鬆且互動的用餐氛圍，窗戶落地採光良好，服務人員會用中文詳細介紹菜餚背後的故事與特色，讓顧客更深入了解每道料理。



《感情 Kebaya Dining Room》

米芝蓮指南餐廳

餐廳位於歷史悠久的 Seven Terraces 酒店內，專注於呈現新派娘惹 (Peranakan) 料理，融合了馬來西亞、華人、越南、泰國及法式烹飪技術，打造經典峇峇娘惹菜的創新詮釋。採用中式家庭共享的用餐方式，讓客人共享多樣菜色。

餐廳裝潢典雅，融合殖民地風格與南洋元素，並有鋼琴現場演奏，營造出優雅且舒適的用餐氛圍。服務細緻周到，員工彬彬有禮，餐廳亦提供素食、純素及無麩質選擇，滿足不同飲食需求。



《檳城海尾海鮮餐廳》

Penang Hai Boey Seafood

內設有多個水族箱，展示各種新鮮海鮮，包括魚、蝦、蟹、貝類、龍蝦、象拔蚌、瀨尿蝦等。可自行挑選海鮮，提供多種烹調選擇，如辣炒、蒸、燒烤等，保證食材鮮美。餐廳鄰近海岸線，在用餐同時可享受海風和美麗的海景。



《美寶閣》

Maple Palace Chinese Restaurant

是一家現代粵菜餐廳，致力於提供精緻的中式和本地美食，融合傳統與創新，打造奢華且極致的味蕾體驗。餐廳環境優雅，適合舉辦各種宴會和聚會，強調用心烹飪和高品質食材。美寶閣涵蓋豐富的粵菜佳餚，結合現代烹飪技巧，呈現出色的視覺與味覺享受。

第 1 天 香港 → 檳城 (馬來西亞)

是日集合於香港國際機場，由尊賞假期專業領隊陪同，乘坐國泰航空公司客機飛往馬來西亞第三大城市~檳城。

📍 檳城: 是馬來西亞的聯邦州之一，由檳島和威省兩部分組成，位於馬來半島西北側，隔著檳城海峽與半島相望。

↔ 5 星標準 檳城 Eastern & Oriental Hotel 或同級

早餐	午餐	晚餐
--	--	檳城海尾海鮮餐廳

第 2 天 檳城~浮羅山背(榴槤放題)~檳城僑生博物館

📍 浮羅山背: 每年 5 至 8 月為收成季節，浮羅山背的榴槤品質優良，品種包括葫蘆、紅蝦、蜈蚣、金鳳等，享有「榴槤之鄉」美譽，且多次榮獲全國榴槤品嚐大賽冠軍。



註: 可品嚐榴槤品種視乎當日榴槤收成而定。如客人放棄品嚐榴槤，每位客人可退回港幣\$700，敬請留意。

📍 檳城僑生博物館: 是一座保存完好的十九世紀末峇峇娘惹(土生華人)豪華傳統大宅，後於 2004 年改建成博物館，展示超過 1000 件峇峇娘惹文化的珍貴文物。



↔ 5 星標準 檳城 Eastern & Oriental Hotel 或同級

早餐	午餐	晚餐
酒店	馬來特色美食 漁村叻沙、印度羅惹	Gēn 根 (米芝蓮指南餐廳)

第 3 天 檳城~怡保~威南 Jawi 華都村自家榴槤~檳城

📍 威南 Jawi 華都村自家榴槤: 以種植優質榴槤聞名，尤其以「黑刺」榴槤品種最為著名，被譽為檳城的特產之一。廖石乾先生，他是全檳首位栽種「黑刺」榴槤的園主。

註: 可品嚐榴槤品種視乎當日榴槤收成而定。如客人放棄品嚐榴槤，每位客人可退回港幣\$700，敬請留意。

↔ 5 星標準 檳城 Eastern & Oriental Hotel 或同級

早餐	午餐	晚餐
酒店	當地茶室 芽菜雞、山水豆腐	感情 Kebaya Dining Room (米芝蓮指南餐廳)

📷 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。以上“#”之事項安排，客人均不能藉此要求退團，或要求任何賠償，敬請留意。

第 4 天 檳城~龍山堂邱公司~檳城明星檔「阿龍」~Gurney 廣場+新關仔角夜市

📍 龍山堂邱公司: 是馬來西亞檳城喬治市內最大型且保存最完整的華人會館，也是檳城重要的歷史文化地標之一。



📍 檳城明星檔「阿龍」: 已有超過 30 年售賣榴槤的經驗，提供多種品種的榴槤，包括港人熟悉的貓山王(黃薑王)、黑刺、紅蝦、竹腳、葫蘆，以及本地較少見的紅肉仔、只核、豬哥口(諸葛亮)等，滿足不同口味的榴槤愛好者。



註: 可品嚐榴槤品種視乎當日榴槤收成而定。如客人放棄品嚐榴槤，每位客人可退回港幣\$500，敬請留意。

📍 Gurney 廣場+新關仔角夜市: 廣場位於檳城著名的 Gurney Drive 濱海大道，是一座大型高級購物中心。臨近新關仔角夜市，匯聚多樣化的地道美食，是品嚐檳城地道小食的好去處。



↔ 5 星標準 檳城 Eastern & Oriental Hotel 或同級

早餐	午餐	晚餐
酒店	Curry Mee (米芝蓮必比登推薦餐廳)	美寶閣 Maple Palace Chinese Restaurant

第 5 天 檳城 → 香港

於指定時間前往機場，乘坐國泰航空公司客機返回香港。同日抵達，旅程到此完滿結束。

早餐	午餐	晚餐
酒店	航班上/客人自理	--