



PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

主題旅遊

賞·珍味

江滬

壹零貳小館 - 米芝蓮二星 & 黑珍珠一鑽餐廳

出發日期: 2026年11月26日(只辦一團)

5天

江滬【星級尋味·靜心閒情】賞珍味
品嚐江滬山珍海味，特色佳餚，席席滋味，長留心間

暢遊/ 蘇州(當代美術館、H+ 美術館)、上海(西岸中環)

「賞」話您知

著名美食及旅遊專欄作家紀曉華Walter KEI帶您品味江滬
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。



國泰航空

Tour code: RZJB05K

閃亮推介

- ◆ 『深度探索了“自然與建築”』日本國寶級大師安藤忠雄在蘇州設計的美術館【H+美術館】植根於蘇州深厚的歷史文化底蘊，以當代藝術啟動古城活力。
- ◆ 『體現蘇州城市精神和園區風格特徵』蘇州當代美術館以國際藝術交流為主、兼顧國內藝術展示，致力於國內外優秀藝術作品展示與研究。
- ◆ 『色香味俱、尋味姑蘇』安排黑珍珠及米芝蓮餐廳，體驗傳統與現代美食的融合創新
米芝蓮二星&黑珍珠一鑽《壹零貳小館》、米芝蓮一星&黑珍珠一鑽《蟹王府》、米芝蓮一星 & 黑珍珠一鑽《金海華·平江頌》、米芝蓮一星《喜鼎家宴》、亞洲50大餐廳《La Bourriche133》現代海鮮餐廳、創始人Chef Ling 出品風格《Pepper Tree 花椒樹》、必比登推介《雲和麵館》
- ◆ 『酒店奢華，注入了生活感與奢華元素』
上海連續住宿2晚【上海中心 J酒店】(祥雲房)；蘇州連續住宿2晚國際品牌五星級【四季酒店】(望湖房)。



細意安排

- ◆ 『全包精選遊』包機場稅及免收領隊、導遊、司機服務小費。
- ◆ 『貼心服務』安排手機數據 SIM 卡，方便通訊聯絡。包旅遊綜合保險。
- ◆ 車上配備礦泉水、精選當地粵語導遊講解。

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

2晚 「國際品牌五星級」蘇州四季酒店 (Four Seasons) (望湖房，房間面積約55m)

坐落於風景如畫的金雞湖畔一座佔地約9公頃的私人度假島嶼上，是蘇州市少有的「一島一飯店」高檔度假型酒店，酒店設計融合新中式風格與現代奢華，室內由新加坡設計事務所操刀，裝潢典雅，環境靜謐且自然。是一家將自然環境、地方文化與現代奢華融合，提供城市中難得的靜謐度假氛圍與高端設施服務的五星級豪華酒店。



2晚 上海中心J酒店「享受雲端體驗」J Hotel Shanghai Tower (祥雲房，房間面積約70m)

上海中心J酒店位於世界第二高樓上海中心大廈的頂端（86-120層），是全球最高的酒店之一。核心賣點在於無可比擬的雲端體驗。酒店定位為“雲端私人藝邸”，內部陳列上千件藝術品，融合現代奢華與東方美學。客房皆在86層以上，視野極佳。提供從高空泳池到頂級餐飲的全方位奢華享受。



*行程表內所有膳食及菜式因應食材或季節而有所更改或調整，圖片只供參考。

《壹零貳小館》

米芝蓮二星 & 黑珍珠一鑽

位於上海外灘百年歷史大樓內，是頂級粵菜餐廳，由主廚徐涇業主理，以復興民國古法粵菜聞名。僅設數席，採用無菜單套餐制，按四季時令更換菜單。

主廚擅長以現代手法演繹傳統經典，從前菜到甜品，每一道皆體現對食材本味的極致追求與細膩火候。無論是酸甜平衡的肉類料理、軟嫩鮮美的海鮮，還是粒粒分明的飯品，皆令人印象深刻。





《蟹王府》

米芝蓮一星 & 黑珍珠一鑽

成隆行蟹王府是上海以大閘蟹為主題的米芝蓮星級餐廳，由主廚張萬利掌舵。張萬利是成隆行悠久歷史中最年輕的行政主廚，曾成功帶領餐廳摘下米芝蓮一星及黑珍珠一鑽榮譽，並獲評「年度實力名廚」。餐廳以明清風格裝潢，設有傳統戲台及民樂演奏。餐廳“不光是菜品出色，環境也很有底蘊，來這裡不只是簡簡單單吃一頓飯，更像體驗一場‘蟹’文化之旅。丹麥女王瑪格麗特二世曾慕名到訪，為餐廳題字留念。

《金海華·平江頌》

米芝蓮一星 & 黑珍珠一鑽

金海華·平江頌是蘇州金海華集團旗下的旗艦餐廳，位於平江歷史文化街區的清代古宅「丁宅」內。歷經七年修繕，保留古宅原貌並融入蘇式園林美學，疊山理水、曲橋迴廊，打造可遊、可賞、可食的沉浸式美學館。

餐廳以「新蘇州菜」為理念，傳承「不時不食」精髓，融入當代烹飪技法，堅持手工現作，備有專門雕刻與剝蝦師傅，讓傳統手藝得到尊重。



《喜鼎家宴》

米芝蓮一星

喜鼎家宴於2026年4月獲米芝蓮一星。大型連鎖餃子品牌開設的首家高端分店，取名為“家宴”，希望讓客人感受到在家吃飯的溫馨和自在。所用食材大多來自東海，品質新鮮上乘，配合具東北特色的烹調方法。喜鼎家宴傳承中國大連及北方飲食文化，憑藉對高緯度冷水海鮮和大連菜極富創見的演繹，喜獲米芝蓮認可。這不僅是對喜鼎家宴團隊不懈追求與精湛廚藝的肯定，更是中國水餃品類的高光時刻。

《La Bourriche133》現代海鮮餐廳

亞洲50大餐廳

位於上海外灘源，2023年開業，2026年入選「亞洲50最佳餐廳」第48位。由主理人沈佳麟與行政總廚李家偉（曾於新加坡米芝蓮星級餐廳Odette任職）共同打造。

餐廳主打現代海鮮料理，以頂級新鮮食材為核心，融合國際視野與精湛技法。從海鮮前菜到招牌主菜，每一道皆展現對海洋風味的細膩詮釋。餐後甜品亦別具巧思，融入東方元素，為饗宴劃下完美句點。空間設計低調雅緻，用餐氛圍輕鬆愜意。





《Pepper Tree 花椒樹》

2026全新開幕【西餐魂·中餐味】

Pepper Tree 花椒樹位於上海徐匯區襄陽北路，2026年2月正式開業。餐廳由主廚林震谷

(Chef Ling) 掌舵，他曾主理Stone Sal等知名餐廳，擅長以西餐技法演繹中餐風味。

主廚在菜單首頁寫下：「這裡不是一家小酒館，也不是一家川菜店」。餐廳以中國辛香料、香草、風乾臘腸等元素為靈魂，融合中西烹飪手法，創作帶有鮮明個人風格的「中餐出品」。

第1天 香港 → 上海 ~ 蘇州 (入住四季酒店及享用下午茶)

是日集合於香港國際機場，由尊賞假期專業領隊陪同下，乘坐國泰航空飛往上海，稍後專車前往蘇州入住酒店休息。

↪ 國際品牌5星 蘇州四季酒店(Four Seasons)【望湖房】 或同級

早餐
--

午餐
--

晚餐
喜鼎家宴

第2天 蘇州 (*蘇州當代美術館、H+美術館)

🏛️當代美術館：蘇州當代美術館致力於建設成為一個能夠體現蘇州城市精神和園區風格特徵、聚焦現當代藝術展示、世界一流水準的高品質美術館，成為金雞湖右岸打造“世界級城市會客廳”的重要載體之一。

(*當代美術館若未對外開放，則改為外觀及漫步金雞湖畔。)



🏛️H+美術館：日本國寶級大師安藤忠雄在蘇州設計的美術館；H+美術館“立體園林-回游性”的設計理念，被認為深度探索了“自然與建築”關係，也回應了江南園林的文化意境。



↪ 國際品牌5星 蘇州四季酒店(Four Seasons)【望湖房】 或同級

早餐
酒店餐廳

午餐
金海華·華宴江南

晚餐
金海華·平江頌

第3天 蘇州 (上午自由活動) ~ 上海

上海：是中國四個直轄市之一，兼具經濟、金融、貿易、航運及商業中心功能，是全球重要經濟樞紐。



↪ 五星標準 上海中心J酒店【祥雲房】 或同級

早餐
酒店餐廳

午餐
蟹王府

晚餐
La Bourriche133
現代海鮮餐廳

第4天 上海 (上午自由活動、*西岸中環)

🏙️西岸中環：上海西岸中環是中國內地最新「置地中環」項目，總投資額超過600億元。

(*西岸中環若項目未完成，則改為前往GATE M西岸夢中心。)



↪ 五星標準 上海中心J酒店【祥雲房】 或同級

早餐
酒店餐廳

午餐
雲和麵館

晚餐
壹零貳小館

第5天 上海 (上午自由活動) → 香港

上午自由活動，於指定時間前往機場，乘坐國泰航空客機返回香港。同日抵達，旅程到此圓滿結束。

早餐
酒店餐廳

午餐
Pepper Tree 花椒樹

晚餐
--

註：報名前請參閱本公司網頁https://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 | 酒店、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 | 以上圖片及地圖只供參考。👤入內參觀 📷外觀拍照 🎫自費節目 🏠下榻酒店

RZJB05K_260616



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