

PREMIUM HOLIDAYS
尊賞假期

主題旅遊

賞·珍味

西班牙 葡萄牙

安達盧西亞美食殿堂 -- 《Noor》

如有關提升乘搭商務客位往返服務，請與本公司查詢。

11 天 西班牙、葡萄牙《品味美食盛宴》賞珍味

暢遊/

西班牙：塞維爾、哥多華、卡塞雷斯

葡萄牙：馬爾旺、科英布拉、波圖、梅阿利亞達(豬城)、里斯本

出發日期：2025 年 3 月 19 日

閃亮推介

- ◆ 『色香味俱、尋味西葡』米芝蓮星級餐廳盛會巡禮
品嚐令人垂涎的珍饈美饌及美酒佳釀，深入傳統與創新的美食文化。
- ◆ 『國際品牌星級酒店，注入了生活感與奢華元素』
沿途入住豪華氣派 5 星酒店，盡情享受奢華時光。
- ◆ 『砵酒之鄉』波圖
砵酒發源地，波圖名物 Port 酒在全球酒類市場上享有盛譽。
- ◆ 『葡萄牙酒香聖地』杜羅河谷
杜羅河谷葡萄酒莊園，參觀葡萄園及品嚐佳釀。
- ◆ 『西班牙世界遺產』阿爾扎哈拉古城
曾是科爾多瓦哈里發的所在地，在其鼎盛時期展現西方伊斯蘭文明的輝煌。
- ◆ 『摩爾帝國首府』哥多華
曾經長達七世紀成為回教北非摩爾人 (Moors) 的帝國首府，因而混合了回教、猶太教及天主教遺跡文化古城。
- ◆ 『中世紀瑰寶』卡塞雷斯
其保存完好的中世紀建築而聞名，承載著豐富的故事和傳說。



Tour code: ESSK11T



「賞」話您知

【著名美食及旅遊專欄作家紀曉華 Walter KEI 帶您品味西葡】

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。



安達盧西亞美食殿堂 - 《Noor》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

由著名廚師 Paco Morales 主理，以其獨特的安達盧西亞摩爾人(即中世紀西班牙穆斯林)風味和創新菜式而聞名。美食的靈感來自現代烹飪技術，結合了過去菜餚的風味，香氣和精緻。

不僅提供高品質的美食，更致力於通過其菜品講述歷史故事，使顧客能夠在享受美食的同時，感受到哥多華豐富的文化遺產。



(圖片只供參考)



(圖片只供參考)



西班牙永續海洋餐桌-《Aponiente》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

由著名廚師 Ángel León 主理，他被稱為“海洋廚師”，善用海洋中被忽視的食材，如川蔓藻、海鰻皮和鮭魚卵等，將海洋的精髓帶入餐桌，創造出令人驚艷的菜品。他還與當地漁民合作，推廣可持續捕撈方式，減少對海洋的破壞。因此，《Aponiente》成為全球第一間入選米之蓮綠星指南的餐廳。

餐廳位於一座修復過的 19 世紀潮汐磨坊內，環境優雅，裝飾以海洋主題為主。用餐區域設計獨特，包括美麗的雕塑和海藻形狀的燈具，讓顧客在享受美食的同時，也能感受到濃厚的海洋氛圍。

西班牙美食聖殿 - 《Atrio》

米芝蓮三星餐廳 ❀❀❀

由卡塞雷斯 (Cáceres) 土生大廚 Toño Pérez 掌舵，他擅長善用當地食材，融合現代烹飪技術與傳統的安達盧西亞風味將傳統菜餚重新詮釋，呈現出嶄新的風貌。

除了海鮮，餐廳另一款“嗜味菜單”專注在伊比利亞豬肉(他稱之為「快樂豬」)的風味的各種細微差別，烹調過程充分尊重當地傳統的 DNA，展現當地豐富的食材和 Toño Pérez 的技術與創意。

餐廳酒窖亦享負盛名，擁有西班牙乃至全球各地的頂級佳釀。



(圖片只供參考)

波圖

《Casa de Chá da Boa Nova》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

這裡的海浪幾乎衝進了餐廳！在這座矗立在岩石上的獨特而壯觀的建築中，主廚 Rui Paula 推出的菜餚靈感源自葡萄牙著名詩人 Luís Vaz de Camões 的詩句「迄今未知的水域」以海洋世界為中心，餐廳的理念就是要「把大海帶到您的餐桌上」。



(圖片只供參考)



(圖片只供參考)



里斯本

《Belcanto》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

由葡萄牙名廚 José Avillez 主理，餐廳劃分為不同空間讓客人踏上美食探索之旅。Avillez 擅長創新菜式，他的其中一句名言為「我們的天性是不墨守成規，每天我們都希望學到新鮮的東西」。



(圖片只供參考)



波圖

《The Yeatman》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

主廚 Ricardo Costa 在菜單上展現了他的創意，菜式圍繞著兩大關鍵支柱：傳統的葡萄牙美食（向他的家鄉阿威羅 Aveiro 致敬），及以最精緻的方式處理優質時令食材。從餐廳露台可以俯瞰城市美景。



(圖片只供參考)

里斯本

《Alma》

米芝蓮二星餐廳 ❀❀

餐廳位於一棟 18 世紀建築內，該建築曾是 1732 年開業的著名 Bertrand 書店的倉庫。主廚 Henrique Sá Pessoa 將優選的食材與出類拔萃的技巧、熱情和心靈相互結合（Alma 意為「靈魂」），呈現 Alma 的招牌菜味道。



米芝蓮評分標準是全球餐飲界的重要指標

主要依據五項核心標準進行評估，並以星級系統來表達餐廳的質量。

食材品質：使用的新鮮和高品質食材

口味的融合：菜餚中各種味道的平衡與和諧

持續穩定性：餐廳在不同時間提供一致的餐飲水準

烹調技巧：廚師對烹飪技術的掌握程度

創意表現：菜品中展現的創新和個性

❀ 一星：在同類別中出眾

❀❀ 二星：廚藝精湛

❀❀❀ 三星：最高榮譽

除了星級評定外，米芝蓮還設有必比登推介（Bib Gourmand），專門推薦以合理價格提供優質美食的餐廳。此外，自 2020 年起，米芝蓮還推出了綠星（Etoile Verte），以表彰在可持續美食方面表現卓越的餐廳。

尊貴享受，沿途入住豪華氣派 5 星酒店

- ◆ 塞維爾連續 2 晚入住 Hotel Alfonso XIII 酒店或同級
融合了摩爾式和安達盧西亞的建築風格，其外觀和內部裝潢都展現了當地的文化遺產。



- ◆ 波圖連續 2 晚入住 Hospes Infante Sagres Porto 酒店或同級
酒店於 2024 年進行了大規模翻新，呈現出煥然一新的外觀，將酒店原來歷史悠久的魅力與現代的舒適要求完美地融合在一起，讓您探索一個充滿魅力和文化底蘊的世界。



- ◆ 哥多華入住 5 星級 Hospes Palacio Del Bailio 酒店或同級
坐落在一座經過精心修復的 16 世紀宮殿內，建築保留了许多歷史元素，包括精美的拱門和古老的石牆，結合了歷史與現代設計。



- ◆ 科英布拉入住 5 星級 Quinta Das Lagrima 酒店或同級
坐落於一座 18 世紀的宮殿內，周圍環繞著 12 英畝的花園，為客人提供了一個寧靜而優雅的避世之地。
酒店以其浪漫的愛情故事而聞名，這裡是葡萄牙王子佩德羅與他的愛人之間愛情的發源地。



西班牙 安達盧西亞 — 風味料理

(Andalucía) 位於伊比利亞半島的南端，是歐洲和非洲的交接處

作為地中海和大西洋的門戶，幾個世紀以來，眾多人種和文化更迭交替（腓尼基人、羅馬人、阿拉伯人、猶太人和天主教徒）留下各自的遺產，影響當地形成多樣的飲食文化。

安達盧西亞的烹飪法通常以橄欖油為基礎，加入多種香料（番紅花、紅椒粉和孜然）、豆類（鷹嘴豆、扁豆）和蔬菜（洋蔥和茄子），這些原料皆由伊斯蘭教徒傳入或利用改良技術在當地種植。融合當地文化而產生很多菜餚。

安達盧西亞自治區的沿海位置也為當地帶來豐富的海產，炸魚是最受歡迎的菜餚。內陸地區則是伊比利亞豬種最大的養殖區域，生產優質的肉腸和豬肉，以及最具象徵性的伊比利亞火腿。



(圖片只供參考)

葡萄牙 波圖、里斯本 - 海鮮料理

擁有整個海洋的國度，推開大門便是大西洋漁場，海產之盛有如星羅棋布

天生就擁有航海因子的葡人，加上伸手可得的大量漁獲，熱愛海鮮想必變得理所當然，因此耳熟能詳的葡國著名菜式大多以海鮮為主，完全是因為受到大西洋的福澤。

到處可見海鮮飯、焗烤馬介休、鮮蝦、螃蟹、章魚等海產，享之不竭的大海鮮味，讓人彷彿擁有整個海洋般興奮莫名。



(圖片只供參考)

由於航班起飛時間為凌晨，因此集合時間為出發前一天晚上

第 1 天 3 月 19 日	香港→塞維爾(西班牙) ~ 哥多華 Hong Kong→ Seville(Spain) ~ Córdoba
-------------------	--

是日集合於香港國際機場，由尊賞假期專業領隊陪同下，乘坐國泰航空經馬德里轉機，乘坐伊比利亞航空飛往西班牙塞維爾。抵達後，前往哥多華。

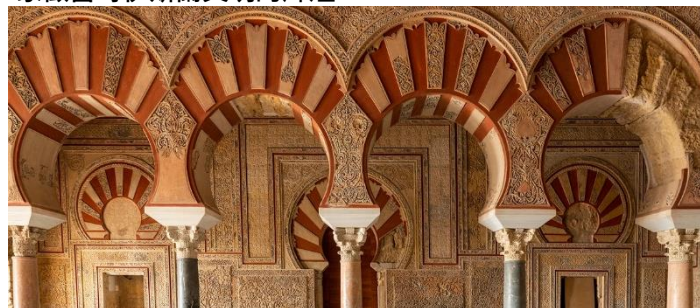
哥多華：歷史上曾先後被西班牙和摩爾人交替統治，還是阿拉伯人佔領西班牙地區時最早建立的首府，城中建築以歐洲和伊斯蘭風格的混搭而聞名。

📍：5 星級 Hospes Palacio Del Bailio 酒店或同級

早餐 航機上/自理	午餐 12 Tapas Seville	晚餐 Choco Cordoba (米芝蓮一星餐廳)
--------------	------------------------	----------------------------------

第 2 天 3 月 20 日	哥多華~阿爾扎哈拉古城~百花巷~塞維爾 Córdoba~Medina Azahara~ Calleja de las Flores ~ Seville
-------------------	--

📍 **阿爾扎哈拉古城：**是由倭馬亞王朝於西元 10 世紀中葉建立的歷史遺址。該城曾是科爾多瓦哈里發的豪華宮殿城市，象徵當時伊斯蘭文明的輝煌。



📍 **百花巷：**藏在猶太人區的百花巷，在小巷兩側白色的牆壁上無論何時總是裝點著當季的鮮花。



📍：5 星級 Hotel Alfonso XIII 酒店或同級

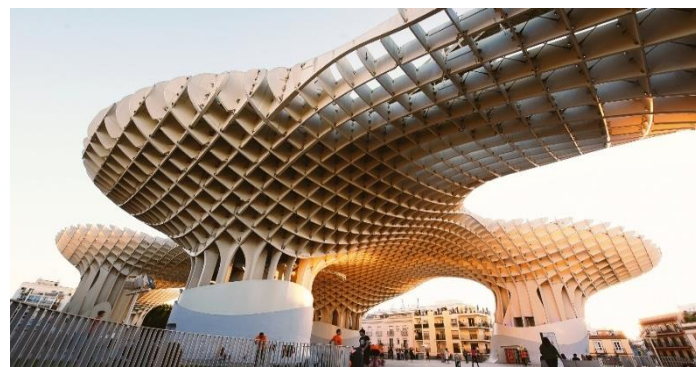
早餐 酒店餐廳	午餐 Noor (米芝蓮三星餐廳)	晚餐 Abantal (米芝蓮一星餐廳)
------------	-------------------------	----------------------------

第 3 天 3 月 21 日	塞維爾~西班牙廣場~都市陽傘 Seville~Plaza Espana~Setas de Sevilla
-------------------	---

📍 **西班牙廣場：**1929 年西班牙舉辦世界博覽會的所在地，廣場呈半圓形，彩繪瓷磚壁畫介紹西班牙各個城市的地理位置，和過去歷史與當地特色文化。



📍 **都市陽傘：**是目前全世界最大的木造結構建築，因外觀看起來像巨大蘑菇，所以又叫做「塞維爾大蘑菇」。



「賞」話您知



Gazpacho 是西班牙冷湯中的代表作，湯品鮮豔多彩，非常挑逗食慾，依照蔬果食材的變化，自由調配出不同的色彩，最常見的口味就是鮮紅的番茄冷湯。安達魯西亞地區就有一句俗語是：
「you do not get an upset stomach from gazpacho」

📍：5 星級 Hotel Alfonso XIII 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Cañabota (米芝蓮一星餐廳)	晚餐 Aponiente (米芝蓮三星餐廳)
------------	-----------------------------	------------------------------

第 4 天 3 月 22 日	塞維爾~卡塞雷斯~古城主廣場~布嘉科塔~ 星辰拱門 Seville~Cáceres~Plaza Mayor~ Torre de Bujaco~ Arco de la Estrella
-------------------	--

卡塞雷斯：是白銀之路的重要關卡，也是西班牙保存最完整的中世紀古城，在 1986 年被列入世界文化遺產。

📍 **古城主廣場：**是該村莊的心臟地帶，周圍環繞著歷史悠久的建築和迷人的小巷。這個廣場是欣賞卡塞雷斯美麗風景和文化的重要地點。

📍 **布嘉科塔：**建於 12 世紀，最初是阿爾摩哈德王朝在羅馬遺址上修建的防禦塔，這座塔樓的高度約為 25 米。



📍 **星辰拱門：**卡塞雷斯最具代表性的建築之一，作為進入古城區的主要門戶，這座拱門承載著豐富的文化和歷史意義。

📍：Hotel Atrio Cáceres 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Acebuche – Zafra (米芝蓮必比登)	晚餐 Atrio (米芝蓮三星餐廳)
------------	------------------------------------	--------------------------

第 5 天 3 月 23 日	卡塞雷斯~馬爾旺(葡萄牙)~科英布拉~ 科英布拉大學 Cáceres~Marvão(Portugal) ~Coimbra~ University of Coimbra
-------------------	--

📍 科英布拉大學：是葡萄牙歷史最悠久的大學，亦是世界上最古老的大學之一。2013 年，科英布拉大學被聯合國教科文組織列入世界文化遺產名錄。



📍：5 星級 Quinta Das Lagrima 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Fago	晚餐 酒店餐廳
------------	------------	------------

第 6 天 3 月 24 日	科英布拉~波圖~杜羅河谷~葡萄酒莊園品嚐佳釀 Coimbra~ Porto ~Douro Valley~Wine Tasting
-------------------	---

波圖：是葡萄牙第二大城市是世界名酒『砵酒』的生產地。

📍 杜羅河谷：以其壯麗的自然景觀、陡峭的葡萄園梯田和悠久的葡萄酒釀造歷史而受到讚譽。



★特別安排參觀釀酒莊園及品嚐佳釀

「賞」話您知



波特酒（又稱砵酒，Port Wine）是葡萄牙國寶級加強酒，產於杜羅河谷。這也是世界上第一個葡萄酒法定產區。優良的地理位置加上適當的氣候條件，成為種植葡萄樹的絕佳地點。

📍：5 星級 Hospes Infante Sagres Porto 酒店或同級

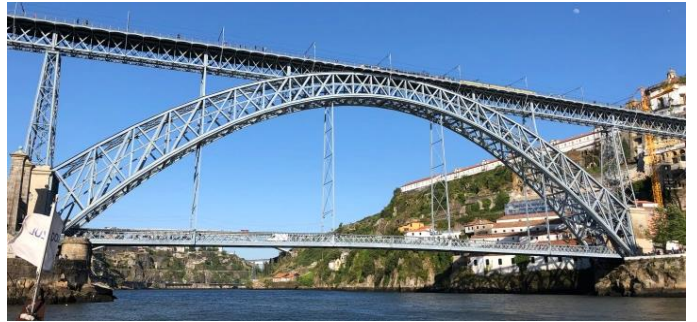
早餐 酒店餐廳	午餐 葡萄酒莊	晚餐 酒店餐廳
------------	------------	------------

第 7 天 3 月 25 日	波圖~杜羅河船河~路易一世大橋（船遊途經） Porto~ Douro River Cruise(via Luís I Bridge)
-------------------	---

📍 杜羅河遊船：欣賞杜羅河兩岸及三橋美景。



📍 路易一世大橋(船遊途經)：橫跨杜羅河，連接了波圖舊城區和南岸的加亞新城。這座橋於 1886 年完工，是一座金屬拱橋，當時以其 385 米的跨度成為世界上最大的橋樑之一。



📍：5 星級 Hospes Infante Sagres Porto 酒店或同級

早餐 酒店餐廳	午餐 Casa de Chá da Boa Nova (米芝蓮二星餐廳)	晚餐 The Yeatman (米芝蓮二星餐廳)
------------	--	--------------------------------

第 8 天 3 月 26 日	波圖~梅阿利亞達(豬城)~里斯本~貝倫塔~航海家紀念碑 Porto~Mealhada(Bairrada)~Lisbon~ Belem Tower~Discovery Monument
-------------------	---

豬城：全鎮的乳豬餐廳比比皆是，每一家都掛畫著小乳豬招牌，大多數遊客到訪此鎮是為品嚐著名葡式烤乳豬。

「賞」話您知



乳豬要先用各種香料、香菜臘肉等調味汁進行醃製，放進特選的木材爐中熏烤。配上現炸的薯片和沙律，口感回味無窮！

里斯本：葡萄牙首都，是西歐歷史最悠久的城市之一。



📷 貝倫塔：外觀裝飾有伊斯蘭教式花邊，牆壁上有聖殿騎士盾形徽章，具歷史價值和特殊建築風格。



🏰 航海家紀念碑：是里斯本最重要的標誌，造型仿如一艘行駛中的帆船，位於船首的雕像是航海家亨利王子。



📍：The Ivens Hotel, Autograph Collection 酒店或同級

早餐
酒店餐廳

午餐
豬城乳豬

晚餐
Alma
(米芝蓮二星餐廳)



🐟 里斯本魚罐頭店：1930 年開業，原名是 Merceria do Minho 雜貨店，後來被員工 Fernando da Silva Ferreira 接手經營，再於 1942 年改名，轉型成魚罐頭專賣店。因主理人經營有道，多年來依然屹立不倒，三款手工包裝罐頭更因註冊及時、售價相宜，成為鎮店名物。



「賞」話您知

第 9 天
3 月 27 日

里斯本~里斯本海洋水族館~里斯本魚罐頭店
Lisbon~ Lisbon Oceanarium ~
Conserveira de Lisboa

🐟 里斯本海洋水族館：歐洲最大的室內水族館，建築外型獨特，內有超過 8,000 條魚、哺乳動物、無脊椎動物等。館內擁有由已故日本水草造景大師天野尚製作，全長 40 米，深 1.45 米，總水量 160 噸的巨型水缸，是天野尚及他的團隊在短短的不到一週的時間內就完成，是現今全世界最大的自然水草造景作品，完全可以說是按照自然原尺寸般還原，而此亦成為了大師一生的最後作品。



鹽漬鱈魚 Bacalhau(又稱馬介休) 專指已經風乾、用鹽醃漬、可長期保存的鹽鱈魚乾。在沒有冰箱的時代作為鮮魚的替代品。這古老的食物保存法，最少存在了五百多年。葡萄牙人自詡：「馬介休的食譜之多，一天做一種，一整年也做不

📍：The Ivens Hotel, Autograph Collection 酒店或同級

早餐
酒店餐廳

午餐
Belcanto
(米芝蓮二星餐廳)

晚餐
EPUR
(米芝蓮一星餐廳)

第 10/11 天
3 月 28-29 日

里斯本→ 香港
Lisbon → Hong Kong

早上乘坐伊比利亞航空客機飛往馬德里，及後轉乘國泰航空飛返香港。航機於第 11 天安抵香港，旅程至此完滿結束！

早餐
航班上/自理

午餐
航班上

晚餐
航班上

註：報名前請參閱本公司或網頁 http://www.premiumholidays.com/tour_terms/ 內之最新版本的重要責任及細則條款。美食團注意事項：午、晚餐廳用餐時間一般約為 3 小時，行程表上之景點參觀安排或會根據當時實際情況而調整，敬請留意。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。以上所有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

ESSK11T (250319)-250210



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