



三陟、首爾 米芝蓮盛宴 6天之旅



Michelin
星級宴會

AKSWS06X/XC

【米芝蓮3星餐廳】Gaon新派韓食無菜單創意料理

【米芝蓮3星大廚主理】STAY, Modern Restaurant

【米芝蓮2星餐廳】Jungsik

【米芝蓮1星餐廳】Keunkiwaip大瓦房傳統醬油蟹



【優質住宿】

【獨家】三陟Sol Beach Hotel & Resort (保證海景露台客房) 

【米芝蓮酒店推介】首爾國際品牌酒店The Shilla Seoul 

《限定出發》2月18日(年初三)



國泰航空公司
早機出發

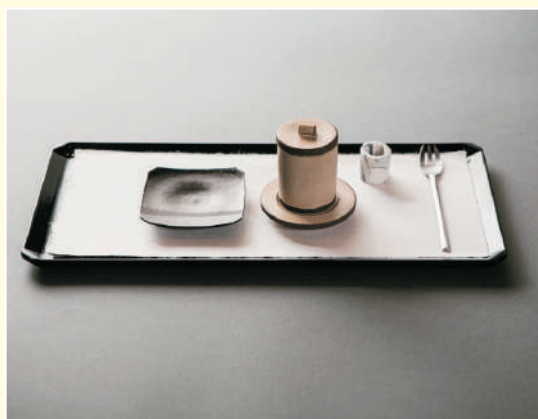
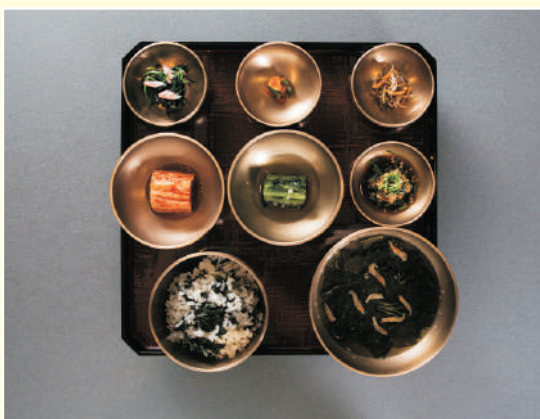


《窩心安排》
韓國3合1旅遊收納袋
(每位客人乙套)(鳴謝韓國觀光公社)



【米芝蓮3星餐廳】Gaon新派韓食無菜單創意料理

今年再次獲頒米芝蓮最高3星評級的榮譽。Gaon位於江南區，菜餚以皇室宮廷御膳為特色，料理保持韓國傳統的味道，展現韓式傳統菜的豐富飲食及藝術文化。此外，餐廳本身以生產韓國傳統瓷器為主業，因此Gaon的另一大賣點是韓國的精緻食器，這裡盛載每一道菜的器皿都有歷史淵源。另外，大廚非常著重食材的季節性，提倡不時不食，菜餚和器皿都經過精心配搭，都能給您視覺的享受！



Gaon餐廳嚴選時令食材及採用無菜單創意料理，故以上圖片及菜式僅供參考，如有更改恕不另行通知。

【米芝蓮3星大廚主理】STAY, Modern Restaurant

Yannick Alléno是法國大廚，擅長自創不同醬汁製作摩登菜色，於2007年及2015年榮獲米芝蓮三星殊榮。在2008年他以自己的名字命名餐廳，並推出跨國餐飲品牌 S.T.A.Y – Simple Table Alleno Yannick，餐廳遍佈摩洛哥、杜拜、北京、台北等地。在Yannick Alleno大廚精心烹調的佳肴，每道菜色彷彿藝術品般精美。餐廳環境時尚別致，採用拱型天花板和黑色水晶燈，營造歐式風情精緻優雅的氛圍。在優雅的環境下品嚐美味佳肴，別有一番風味！



■ 米芝蓮3星大廚Yannick Alléno



MENU

STAY, Chef Special Menu

帝皇蟹肉沙律
King Crab Romaine Lettuce salad, with olives Kalamata Tapenade
킹크랩 샐러드와 칼라마타 타파나드

巴馬芝士雲吞
Organic egg ravioli, Parmesan cheese "ecume"
유기농 에그라비올리와 파마산치즈

蝸牛燉肉配肉菰
Bourgogne snail fricassee, potato cloud seasoned with nutmeg
부르고뉴 달팽이와 허브, 감자풀과 넛맥

慢煮雞肉伴青瓜、蕃茄
Slow cooked chicken with saffron flavored butter, zucchini and Crystallized tomatoes
샤프란향의버터로익힌닭(닭고기: 국내산), 호박, 토마토

或/or/또는

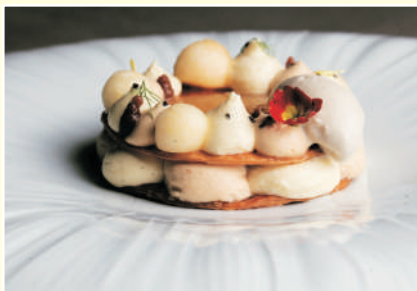
香草蘑菇海鮮湯
Steamed sea bream, Paris mushroom scales, clams and herbs soup
스팀에 익힌 도미(도미: 국내산)와 양송이 버섯, 조개와 허브스프

梳乎厘伴雪糕
Soufflé and Ice-cream
수플레, 아이스크림

以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知

【米芝蓮2星餐廳】Jungsik

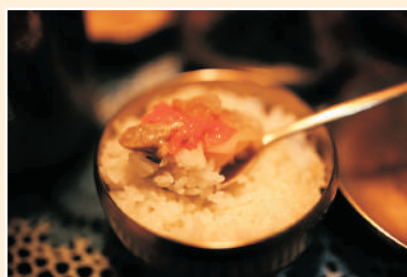
從去年1星晉升到今年2星評級的榮譽，餐廳走新派韓國菜路線卻保留傳統食材。主廚Jung Sik Dang號稱「新韓國料理之父」，擅長以食材的堆疊衝撞出多層次的口感，大膽創新!而且善用多樣簡單的食材襯托出主菜的美味，還保留韓國傳統的風味。



Jungsik餐廳嚴選時令食材及採用無菜單創意料理，故以上圖片及菜式僅供參考，如有更改恕不另行通知。

【米芝蓮1星餐廳】Keunkiwajip大瓦房傳統醬油蟹

醬油蟹為韓國五大名菜之一，又名「飯小偷」，怎能不介紹呢!大瓦房是首爾的醬油蟹名店，獲得米芝蓮一星級的榮譽。大瓦房採用忠清道瑞山出產的花蟹，蟹身豐盈飽滿，蟹膏佈滿全身、味道甘甜，晶瑩剔透的蟹肉質感幼滑，再配上秘製醬油以提升蟹肉的鮮甜，與白飯是最佳的配搭，令人不自覺添吃幾碗飯。



以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知

【Jokumeon傳統韓定食】

「韓定食」是韓國朝鮮王朝宮廷料理，體現了韓國傳統飲食文化的精髓。Jokumeon店內的裝潢古色古香，並擺放了青瓷、白瓷及各種傳統工藝品的玻璃櫃，增添韓國傳統的韻味。菜色選用上等食材並用盡各種方式，如炒、烤、炸、燉、拌等烹調，調味、配色，花樣百出，使菜色豐富無比，令人垂涎三尺！

MENU

Cham Suryeohan ("Gorgeous") Full Course Meal

참! 수려한 정식

四季粥 Seasonal Rice Porridge 계절죽	滋補紫蘇籽香菇湯 Perilla seeds and Mushroom Soup 들깨버섯탕
沙律 Salad 샐러드	斑鯨三合(斑鯨魚片、五花肉片、泡菜) Fermented Skate and Steamed Pork Slices Served with Kimchi 홍어삼합
韓式雜菜炒粉絲 Royal Stir-fried Glass Noodles and Vegetables 궁중잡채	酥炸比目魚 Plaice fried dish 가자미튀김
人蔘苗 Sprout ginseng 새싹인삼	燉五色大蝦 Braised the five cardinal colors Braised Jumbo Shrimps 오색대하찜
七折坂(宮廷料理) Platter of Seven Delicacies 칠절판	松茸燉排骨 Rice Mushroom Ribs Hot Pot 송이버섯갈비찜
活魚刺身 Assorted Sliced Raw Fish 모듬활어회	韓式捲餅 The myth of Dangun Korea pancake 단군신화전
宮廷三色煎餅 Three-colored Vegetable Pancake 전유화 (삼색전)	烤鰻魚 Grilled Eel 장어구이
韓式白泡菜 White Kimchi 백김치	四季養生穀飯 及 甜品 Boiled rice and cereals, Cooked Grains and desert 식사(계절 영양밥, 기본찬, 찜국, 찌개, 후식)



以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知

【MamaThira Fusion料理】

MamaThira Fusion料理設於三陟Sol Beach Hotel & Resort餐廳內，餐廳為永安貴賓特備了VIP菜單，讓您可一邊品嚐高級美食佳餚一邊欣賞東海的醉人景致，高級的享受。

Menu

Cold Appetizer

Smoked Salmon with Cream Cheese, Dill and Caper, Lemon Bite

레몬, 크림치즈를 곁들인 훈제연어

煙燻三文魚 伴忌廉芝士、香草、檸檬

Hot Appetizer

Baked Oyster with Spinach Hollandase Sauce

홀랜다이즈 소스를 곁들인 석화와 시금치

菠菜荷蘭醬焗蠔

Soup

Shitake Mushroom Soup with Porcini and Marjoram Cream

포르치니, 마조람 크림을 얹은 표고버섯 스프

香菇牛肝菌忌廉湯

OR

Sweet Pumpkin Soup

단호박 수프

南瓜湯

Salad

Romain Lettuce Caesar salad

로메인상추 시저샐러드

羅馬生菜凱撒沙律

Pasta

Bolognese Lasagna

볼로네즈 라자냐

芝士肉醬千層麵

Sherbet

Soft Persimmon Sherbet

부드럽고 달콤한 홍시 셔벗

柿子雪葩

Main Course

Grilled Han-Woo Beef Tenderloin,
Mashed Potato, Seasonal Vegetable and Portwine Sauce

포트와인 소스를 곁들인 한우안심 구이

烤韓牛里脊扒 伴薯蓉及時蔬 配砵酒汁

OR

Grilled Salmon and Sole

연어 구이와 가자미 구이

烤三文魚及龍躉魚柳

Dessert

White Chocolate Mousse

화이트 초콜릿 무스

白朱古力慕斯

以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知



【MooHwaJam名蟹料理】

餐廳跟日本的蟹料理專門店一樣，為了提供新鮮的蟹肉，只以最簡單的方法把蟹燒熟，以竹籃盛載上桌，再放在熱鍋上，以確保蟹不會被攤涼，非常細心。蔡瀾先生曾大讚這裡的蟹比日本所食到的肉質還要結實、飽滿及更鮮甜。



게살죽	Crab meat rice Porridge	蟹肉粥
연두부 샐러드	Soft tofu salad	軟豆腐沙律
해초 국수	Seaweed noodles	海苔麵條
활 사시미	Sliced raw Fish	生魚片刺身
대하구이	Grilled jumbo shrimp	烤大蝦
전복찜	Braised Abalones	清蒸鮑魚
돌문어	Parboiled octopus	惹味八爪魚
대게 버터 구이	Broiled snow crab with butter	牛油烤鱈場蟹腳
랍스타 요리	Steamed Lobster	清蒸龍蝦
킹크랩 요리	Steamed King Crab	清蒸皇帝蟹
게살 튀김	Fried crab	炸蟹腳
꽃게탕과 게장밥	Spicy Blue Crab Soup and Marinated crab bibimbap	花蟹湯及腌蟹石鍋飯
과일과 레몬차	Fruit and Lemon tea	水果及檸檬茶

以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知

【頂級1++鄉土韓牛燒烤】

韓國人自古以來都視牛肉為最頂級、最奢華的食材，只有地位顯赫的人才才有資格品嚐。品嚐最頂級鄉土1++韓牛，為了品嚐牛的真味，只使用了最簡單的烹調方法~燒烤，讓各位食客感受到韓牛的魅力。

**細意安排韓國100,000美食代金券，可自行選購喜愛之1++韓牛、湯飯及米酒等。



以上圖片及菜式僅供參考，菜式因應季節性有所不同，如有更改恕不另行通知

優質住宿

《保證》【米芝蓮酒店推介】 首爾國際品牌The Shilla Seoul

The Shilla Seoul列入為「2018米芝蓮首爾指南」，酒店設計兼具韓國傳統之美及現代時尚的氣息，是世界著名的韓國頂級酒店。酒店與優雅的南山風景融為一體，彰顯了作為代表韓國著名酒店的獨特風格和魅力，另外酒店以"當代生活方式的目的地"為概念，務求為每一個客人提供專業、細緻貼心及頂級的服務。



《獨家》三陟Sol Beach Hotel & Resort (保證海景露台客房)

位於三陟海灘旁，可盡覽一望無際的東海。酒店建築風格以希臘風情為主題，在藍天白雲的映襯下，酒店外觀滲透著點點歐陸韻味，令人猶如置身地中海般感覺！酒店善用兩面臨海的優勢，超過七成的房間可遠眺三陟和甌山海水浴場！另外，遊客可於酒店內暢玩Aqua World溫泉水上樂園和體驗傳統韓式風呂，悠閒寫意。



冬日雪國・特色景點

海岸列車體驗(正東津至三陟驛)

- 沿著東海美麗的海岸線運行，所有座位面向火車外，窗戶比一般火車大，窗外的景色因應季節而有所不同，白雪皚皚的冬日景致更屬首選。



首爾最新打卡景點

「全球第3高瞭望台」Seoul Sky

- 於2017年4月全新開幕，在118樓高的Sky Deck是「全韓最高的透明地板觀景台」、從地下一樓直達Seoul Sky的「天空電梯」，分速高達600公尺，有全韓「最長輸送距離」與「最快雙層電梯」兩個紀錄。



Seoul Sky~123 Lounge

- 位於Seoul Sky最高樓層123樓，坐在lounge內一邊品嚐飲品，一邊飽覽首爾醉人景致，十分寫意，一生一樂也！



Day 1

香港→仁川—江原道—「韓國美麗道路100選之一」新千年海岸道路～希望之塔—Santorini Square—【頂級1++鄉土韓牛燒烤】*—《獨家》三陟Sol Beach Hotel & Resort
*《悉心安排》每位客人韓國100,000美食代金券，可自行選購喜愛之1++韓牛、湯飯及米酒等。

Day 2

庄湖海濱~莊湖港海上纜車單程乘搭體驗#—海岸列車體驗(單程約1小時~正東津至三陟驛)—【Jokumeon 傳統韓定食】—異斯夫獅子公園—湫岩海邊(遠眺東海市與三陟市分界及燭臺岩)—暢玩Aqua World溫泉水上樂園+傳統韓式風呂#(包入場)—【MamaThira Fusion料理】—《獨家》三陟Sol Beach Hotel & Resort
#請自備泳衣及泳帽，傳統韓式溫泉不可穿衣浸浴。

Day 3

三陟—首爾—【新羅傳統鮑魚·松茸·蔘雞湯】—【米芝蓮酒店推介】The Shilla Seoul~自由活動—【MooHwaJam名蟹料理】

Day 4

人蔘專賣店—韓流化妝品店—皇宮散步(包入場)—【米芝蓮1星餐廳】Keunkiwajip大瓦房傳統醬油蟹—「米芝蓮景點推介」北村韓屋村—The Painters【HERO】彩繪秀*(包入場，VIP席)—【米芝蓮2星餐廳】JungSik—【米芝蓮酒店推介】The Shilla Seoul
*《悉心安排》每位客人韓國5000禮品代金券乙張。(數量有限，送完即止)

Day 5

保肝專門店—韓食土產店—「全球第3高瞭望台」Seoul Sky(包入場)—【米芝蓮3星大廚主理】STAY,Modern Restaurant—於Seoul Sky內123 Lounge享用飲品乙杯—Lotte World Aquarium(包入場)—Lotte Shopping Mall—【米芝蓮3星餐廳】Gaon新派韓食無菜單創意料理—【米芝蓮酒店推介】The Shilla Seoul

Day 6

早上預留充裕時間享用早餐及自行享受酒店設施—仁川→香港

天數	早餐	午餐	晚餐	酒店住宿
1		航機上	頂級1++鄉土韓牛燒烤*	 《獨家》2晚三陟Sol Beach Hotel & Resort (保證海景露台客房) www.daemyungresort.com/sb/sc
2	酒店內	Jokumeon 傳統韓定食	【酒店內】Mama Thira Fusion料理	
3	酒店內	新羅傳統鮑魚·松茸·蔘雞湯	MooHwaJam名蟹料理	
4	酒店內	【米芝蓮1星餐廳】Keunkiwajip 大瓦房傳統醬油蟹	【米芝蓮2星餐廳】JungSik	【米芝蓮酒店推介】  《保證》3晚首爾國際品牌The Shilla Seoul https://www.shillahotels.com
5	酒店內	【米芝蓮3星大廚主理】 STAY,Modern Restaurant	【米芝蓮3星餐廳】 Gaon新派韓食無菜單創意料理	
6	酒店內	航機上		
				安抵香港

*如不吃牛/蟹者，報名時請說明，將視乎當地餐廳供應之食物款式安排而定。

註：

- 確實賞雪期、雪量及觀賞與否將視乎當時天氣情況而定，僅供參考。
- 細心提示：客人參與各項水上活動前，應衡量個人身體狀況，以及當時的天氣和水面情況，以評估應否參與，並遵照一切安全守則，以保障自身安全。
- 旅行團服務費屬建議性質。
- 旅行團服務費已包括：領隊、當地導遊、旅遊車司機及旅行社相關人員，於完團時個別向團友收取，每位全程共(港幣)：\$720。
- 凡單數或單人報名必須補單人房附加費。
- 「香港旅遊業議會」(TIC)建議旅客出發前購買旅遊綜合保險。
- 客人凡參加此團必須於報名時購買或具備綜合旅遊保險。
- 行程表所列載的航班資料、交通、行程、酒店住宿及膳食等安排，將可能因應不同出發日期而有所變動，詳情請參閱收據備註，恕不另行通知。如此等變動於報名後發生，則本公司會作個別通知。
- 行程、膳食及住宿的先後次序，以當地接待安排為準，如有調動，恕不另行通知。
- 以上行程價格及其相關費用(例如燃油附加費、手續費及稅項等)可在永安旅遊網站查看或向分行職員查詢。
- 確實團費均以報團當時為準，旺季加幅另行通知。
- 行程所提及之商店，營業時間將視乎當地商店之安排，如遇休業日或提早關門時間，恕不另行通知。
- 客人可於永安網站查詢或於報名時向分行索取「旅客須知」，以便於出發前作好適當準備。
- 確保消費者權益：請詳閱「旅行團報名及責任細則」，客人可向分行職員索取或參閱收據或報名表背頁，並可於永安旅遊網站(www.wingontravel.com)下載最新版本。
- 根據香港旅遊業議會關於「會員因迫不得已理由而取消旅行團」的第二百二十三號指引，旅行社如因「迫不得已理由」取消旅行團，處理團員退款時可以收取退票費，以及本公司訂列收取之以下手續費港幣\$300：有關退票費，交通服務供應商或會因應個別出發日期之航班、加班機或包機而徵收較高之退票費甚或不設退票，確實金額以交通服務供應商之最終回覆為準；詳情請瀏覽香港旅遊業議會網站(www.tichk.org)。
- 本產品不設茶會服務，由分行職員即時為已繳交全數之客人講解旅遊資訊。
- 以上圖片僅供參考，一切以實物為準。
- 此團訂金每位港幣\$8,000，一經報名，訂金將不獲退回，餘款需於出發前30日付清，否則作自動退團論。

航班資料：

選乘國泰(CX)航空公司客機，直航往返仁川。
去程：CX410 約早上09:15起飛/中午13:55抵達
回程：CX411 約下午15:05起飛/下午18:15抵港
※ 航班時間如有更改，則以航空公司資料為準
※ 來回程可選乘商務客位(AKSW06XC適用)，詳情請向分行職員查詢。
※ 不設延期停留服務。

永安旅遊專線：2928 8882

wingontravel.com 牌照號碼：350074