

食在廣東

廣州
佛山
汕頭

深圳
珠海

金馬獎國際專業食評家
廣東特色美食推薦榮譽功勳獎
黃照康 SUNNY 著

吃遍廣府菜、潮州菜、
客家菜、順德菜





廣東食在

中山
廣州
佛山
深圳
汕頭
珠海



金馬獎國際專業食評家
廣東特色美食推廣榮譽勳獎

黃照康 SUNNY 著



Sunny 兄與我，同道中人，一生職業生涯，離不開旅遊、飲食。

Sunny 兄與我，亦師亦友，有緣相聚相識相知。生活理念相似，追求「開心、快樂、健康！」

不違背良心做事做人；不奉承，不巴結，不討好！認為好的、對的就堅持，就表揚。

近年，他把更多時間、精力，用於弘揚美食文化，勤耕食稿，出書不綴。

他，歷遊天涯，尋味海

角，笑傲食材，食盡珍饈百味。

他，以簡潔、清新文字，介紹各地美食、風情。

他，常說：「好，就是好！值得宣傳推介；不好的，我懶得寫！」堅持對讀者寫實的原則，堅守對真善美的執著。

期待 Sunny 兄的新書《食在廣東》面世。

祝願此美食啟示著作一紙風行，惠群利業！

序
一一

喜聞旅遊美食達人黃照康先生又一著作——《食在廣東》，還邀請我作序，欣喜之誌也感榮幸。

我認識黃照康先生也有十多年了，期間他不斷周遊列國，足跡踏遍大半個地球，包括一些冷門秘境如北韓、中東、南美等地，看盡寰宇絕色風光、閱盡異國風土人情。黃先生不但喜愛透過旅遊增廣見聞，亦投身行業推廣旅行及美食，向普羅大眾介紹各種旅遊資訊，及各地地道美食。更兼任課程導師，為業界栽培人才，可謂貢獻良多，如此事親力親為，實在令人敬佩。

作為旅者見多識廣，地道美食是不容錯過的一環，這不僅是為果腹或滿足味蕾，而是最

能體現民風、文化的重要板塊。嚐盡人間美味的黃先生，對各地美食文化頗有一番心得，更因工作關係，對中國美食有着深入瞭解。所以得知黃先生出書介紹廣東美食，實在興奮不已。

廣東地大物博，四季分明，食材豐富，民眾對吃相當有講究，向有「食在廣東」之說。粵菜也是中國八大菜系之一，以搭配多變、技法精湛聞名。粵菜之下，又分廣府菜、潮州菜和客家菜三大支派，風格迥異，各領風騷。其中廣府菜精緻、氣派，因與外界接觸多，善於吸收外來文化，常有時尚款式；客家人在內陸，因務農消耗體力，在飲食要求上相對實際，故菜式多肉、份量大、鄉土味重；潮州人近海，

菜式有較多海鮮，食物品種多、講究刀工，味道清純，能體現潮州人靈活多變的特質。令人高興的是，書中介紹了琳琅滿目的潮州美食，無論品種還是味道，都非常地道、原汁原味。衷心希望讀者在愛上這本書之時，也同時愛上我家鄉的潮州菜。

最後，再次多謝黃先生邀請我作序，並祝此書一出，四海風行！

群生飲食技術人員協會理事長
許美德

二零一七年仲冬



亦師亦友話康少

那天康少 Sunny Wong 來電，說即將出版一本寫珠三角美食的書，邀請我為他的新書



寫序，我是有點受寵若驚的！

認識康少緣於一次他帶團到南海品嚐美食。穿著時尚、談笑風生的康少忙裏忙外，為團友講解每一道菜式的故事，不時來點風趣幽默的段子，逗得大家笑聲滿地。難怪他的團友都說「跟着 Sunny 走，好食又好玩！」身為知名的旅遊美食達人，平易近人又積極樂觀，初次認識已是投緣也甚為感恩！

康少於我可謂亦師亦友。有一次他組織一個港鐵美食團到南海品嚐佳餚，因我同接待方出了點溝通上的誤會，出團前一天接待方才說不能接待，他當頭把我嚇了一驚，並立即親自趕來協調，最終讓美食團

圓滿成行。嚴謹、執著、敬業的精神讓人備受尊敬！

近年康少身體力行地推動南海美食，常常親自組織帶領港澳團到南海覓食；在海內外多家報章雜誌撰寫南海的旅遊美食，把南海美食推向世界，被佛山市南海區餐飲業協會特聘為名譽推廣顧問。

康少的創作必以求真，乃踏足大街小巷、捐贈捐贈四處覓食之體會與心得。作為愚弟能夠為其添上幾筆實是榮幸並視為序！

佛山市南海區餐飲業協會秘書長
李穗東

自序

我編寫的拙作，已有十多本面世了，除旅遊飲食書籍外，也編寫了《香港傳統節慶遊》一書，內容是將我數十年來有關香港傳統慶典所拍的照片、留下的資料組織起來，如春節、粵劇、中秋等亦一一詳加介紹；甚至每年驚蟄的傳統——打小人，利用二維碼連結短片，讓不同國籍的讀者都能看到及聆聽內容，煞是有趣。

古語有云：「民以食為天。」饑嘴的我，可將美食推介給讀者，又另有滿足感。在撰寫每本拙作時，我都會親自品嚐各地名菜，將特色及美味的食物推薦給大家，更將特別好的餐廳用「Sunny 推介」標記。常常說「搵食艱難」，所以每餐都要珍惜，

享受美食，切勿囫圇吞棗，必須慢慢淺嚐。近幾年，我在多本雜誌都設了飲食專欄，主要介紹香港及廣東省有特色的地道食肆。其中有高級餐廳，亦有鄉村小店，這就是我編寫的宗旨——不論遠近，最重要是美味。

近年出外次數頻密，需不斷從網站打聽何處有特色食肆，亦仰賴飲食界好友的推介，我可以集中編寫值得推介的食肆。又自問本人對酒類認識不深，於是找來有豐富經驗的專才介紹，美酒配美食，才能夠相得益彰。

去年非常榮幸，獲金馬獎國際專業食評家獎項。借此機會，希望能將香港美食之都的精神發揚光大，亦可表揚在廚房工

作、默默耕耘的大廚們。他們每天都在鑽研新菜譜，是應該得到肯定，繼去年推出有關香港美食的作品，今年再接再厲撰寫推介廣東美食的新作。

最後感謝為本書作序的稻苗學會會長周國英、群生飲食技術人員協理理事長許美德，及佛山市南海區餐飲業協會秘書長李穗東。



祝《食在廣東》
一紙風行
黃兄金石良言
照亮尋味香江
康頤遨遊天下



許美德先生

群生飲食技術
人員協會
理事長

民以食為天
食以安為先



劉松新先生

中港食品安全
交流協會主席

弘揚食林，
惠澤八方



劉廣財先生

飲食年鑒
名譽顧問

遊歷世界
食盡天下



李家銳先生

酒店及飲食
專業人員協會
副主席

飲食之光
照耀香江



蘇偉良先生

澳門飲食業
工會理事長

生命碰上黃照康，
搵食唔會心慌慌，
東南西北有美食，
實是心靈的雞湯！



李錦聯先生

美食達人

無限美食在香港，
不知分布在何方，
欲嚐地道真滋味，
最好請教黃照康！



夏春秋先生 (冬叔)

想搵好嘢吃，
Sunny 黃最叻！



王俊棠先生

奉天承運，
皇帝詔曰，
美食養身必找黃照康！！



李龍基先生

講飲講食好介紹，
唔使四圍亂咁摸，
九十幾間任你揀，
人人讚好照康哥。



鬼塚

吃喝玩樂新感覺
大江南北學識博
歡樂特首黃照康
一紙風行今勝昨



鄧英敏先生
金牌司儀

一紙風行萬里揚
美食導引康少強
文化傳播功不讓
食壇達人居中央



周國英先生
稻苗學會
會長

旅遊飲食 Sunny 哥，
吃喝玩樂笑呵呵！



葉尚華先生

若要搵嘢食，
當然搵 Sunny 啦！



劉錫賢先生

廣州市 荔灣區

- 18 荷香居
20 陶然軒沙面店
22 廣州源記腸粉
24 泮塘老舖
25 凌記瀨粉
26 劉廣記馬蹄爽
27 泮溪酒家
28 向群飯店
30 陶陶居
32 唐荔園
33 文記壹心雞
34 寶華麵店
35 陳添記魚皮



- 36 沙灣甜品食館
37 南信牛奶甜品專家
38 順記冰室
39 豬腳薑醋蛋士多店
40 堅記麵店
41 廣州酒家
42 蓮香樓
43 皇上皇臘味店
44 荔灣名食家
45 雄記麵店
46 點一籠點心專門店
47 有腥氣

廣州市 天河區

- 51 興悅酒家



- 54 原牛道
56 海銀海記牛肉火鍋
58 清心雞
60 荔灣亭
62 山泉公館
64 炳勝公館
66 毋米粥
68 空中一號
71 蠔德喜
72 麗軒
73 Linon
74 Prego
75 紅棉、凱菲廳

廣州市 越秀區

- 80 陶然軒文藝食薈
 84 泰地道泰菜
 86 蛋滿灌
 88 伍湛記粥品專家
 90 雍雅山房
 92 五號茶居
 94 德廚私房菜
 96 第一膾
 97 銀記腸粉店
 98 太平館西餐廳
 99 致美齋
 100 達揚原味燉品
 101 巧美麵家



廣州市周邊

- 番禺區
 104 南崗囍宴
 106 麒麟中菜廳
 108 梅峰醉仙樓
 110 滋粥樓
- 海珠區
 112 老厝私房菜
 114 陸語茶室
 116 瀛洲好景莊園



增城區

- 117 仙進奉荔枝
 118 碧湖農莊
 120 大嶺農莊

佛山市

南海區

- 122 榮記全牛宴
 124 西樵國藝渡假酒店
 126 醜醜
- 禪城區
 128 得心齋



順德區

- 130 東海合意來生態農莊
 132 順德隱世華美農莊家鄉菜
 134 蘇記雲吞麵
 136 西民陳皮城
 138 歡姐倫教糕
 139 黃但記陳村粉食府
 140 喜臨飯局

三水區

- 142 咏泉酒家
 144 新益食店
 146 民信老舖
 148 三水農民市集
 149 袁記餃子店

肇慶市

- 150 肇慶皇中皇裹蒸糰

中山市

- 152 松康園
 154 沖一村農莊
 155 陳山莊園



珠海市

- 156 大頭龍漁村
 158 汕頭八合里海記牛肉店
 160 東來順
 162 瀛川燒

深圳市

- 164 品味軒粵菜
 166 大埔福如意新鮮牛肉店
 168 汕頭牛肉店

汕頭市

- 171 老媽宮饅球
 172 佳利小食
 174 福合埕牛肉丸
 176 建業酒家
 178 海記牛肉店
 180 飛廈老二牛丸
 182 韓上慶



體驗極致豪華海上旅程



噴射飛航為您呈獻特級豪華的海上旅程，至尊貴賓廂及尊豪位乘客可尊享以下服務，讓您感受自在非凡的禮遇。

- 特設購票專櫃
- 優先轉乘出發當日之任何其他港澳線航班(日航船票不適用於夜航，並須視乎座位供應情況而定)
- 享用精選熱餐配以紅、白餐酒、音樂豆咖啡等冷熱飲品，貴賓廂更可享受香檳
- 網上訂餐服務，出發前24小時可透過噴射飛航網上餐膳預訂系統預訂
- 於香港港澳碼頭尊享行李搬運服務
- 免費托運兩件標準行李(其中可包括哥爾夫球袋或單車)
- 享用噴射飛航至尊貴賓室(信德中心G03舖及澳門外港客運碼頭)設施，包括免費WiFi無線上網、飲品小食等
- 享用尊豪位候船室
- 優先登岸
- 尊享「尊豪+」免費專車接駁服務

網上及手機應用程式訂票：

用APP訂票更方便



網上訂票

www.turbojet.com.hk



查詢：

(852) 2859 3333 香港
 (853) 2855 5025 澳門
 (00800) 3628 3628 國際免費電話 (適用於中國、澳門及台灣)

「尊豪+」-「點對點」陸上接駁服務



至尊貴賓廂及尊豪位乘客只需提早預約，即可使用連接香港國際機場至上環碼頭，以及澳門外港碼頭至你在澳門目的地之免費專車接駁服務。

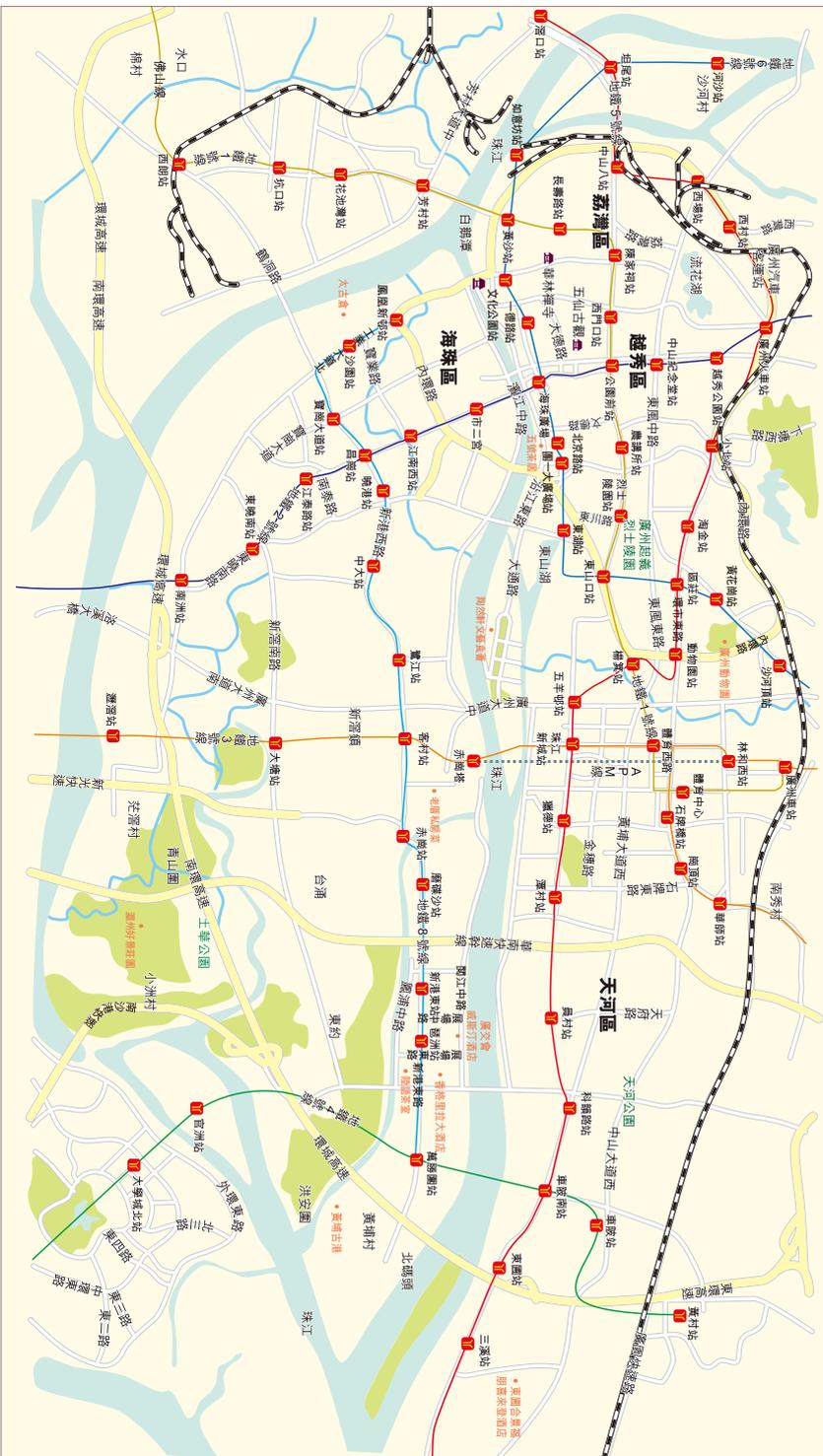
預約/查詢：

電郵：premierplus@turbojet.com.hk

電話：(852)2663 3263 / (853)8790 6888

f 噴射飛航 TurboJET | 🔍

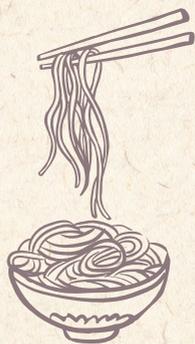
www.turbojet.com.hk





廣
州
市

荔
灣
區



荔
灣
區
地
圖





內環路

地鐵5號線

周門街

荔灣路

康王北路

中山八站

中山八路

中山七路

陳家祠
陳家祠站

泮塘老舖
凌記瀨粉

泮塘路

龍津西路

廣州源記
腸粉

荔灣湖公園
唐荔園

荔灣博物館

泮溪酒家
荔枝灣

點一籠點心
專門店

地鐵1號線

文昌北路

康王中路

劉廣記
馬蹄爽

逢源路

文記壹心雞

長壽西路

內環路

恩寧路

恩寧路

多寶路
寶華麵店

寶華路

長壽路站

華林玉器街
華林寺
皇上皇
臘味店

如意坊

詹天知故居

順記冰室

陳添記魚皮

南信牛奶
甜品專家

文昌南路

恩寧路

豬腳薑醋蛋士多店

蓮香樓

廣州酒家

下九路

珠江

黃沙站

陶陶居

第十甫路

荔灣名食家

和平路

梯雲東路

陶然軒沙面店

有腥氣
沙面二街

沙面北街

沙面五街

沙面四街

星巴克

沙面大街

荷香居

Art 64藝術空間

沙面島

火車
法國西

荔枝柴烤雞、鴨、叉燒

荷香居



暫不講美食，先說餐廳環境。餐廳坐落鐵路旁，需橫越路軌才能到達，既可一面進餐，一面欣賞火車經過。火車輪隆隆聲響，很有特色。餐廳中庭有偌大的荷花池，如遇荷花季節，粉紅色的荷花盛開，配上翠綠的荷葉，清風輕拂，美態盡現，別處難尋如此有特色的餐廳。荷香居每天都吸引大批慕名前來的客人，午飯時候，人潮如湧，更需要預早訂座，以免向隅。但由於大部分範圍都是大自然環境，並無空調設備，最好是秋天前來光顧。

荷香居的出品都是家常小菜，主打燒烤的雞、鴨和叉燒，據說用荔枝柴起火烤

製。燒雞是我每次必選，未必最好味，但我喜愛即燒即食，風味十足。原隻燒鵝，掛滿在玻璃櫥窗內，不一會已被食客掃清。

雲南野菌豆腐，豆味香濃。勝瓜浸豬紅，也是我喜歡的菜式。鵝雜最搶手，入座後要即下單。蓮藕煲、芋頭番薯臘味等，都是精品小菜。

荷香居店前，不時貼着「今天特價菜」，用上大大紅紙，頗為吸引食客，又夠懷舊。由於每道菜分量十足，最好邀請好友共享，否則未能盡嚐各款美食。



雲南野菌豆腐。



勝瓜浸豬紅。

資
料

地址：廣州市荔灣區芳村大道中與洞企石路交界
(南方茶葉市場斜對面)

電話：86 (20) 61109448

營業時間：11:00-15:00, 17:00-21:30

交通：搭乘地鐵1號線至芳村站，轉乘206號公共
車至「石圍塘」下車

平均價位：RMB70-150

巧手廣東點心

陶然軒
沙面店



遊客到廣州沙面，都是想看看歷史古建築，慢步閒逛，置身其中，令人有時光倒流的感覺。唯一美中不足是馬路旁泊滿汽車，加上道路狹窄，常常出現人車爭路的情況，務必要小心。亦有不少婚紗公司安排新人到沙面拍攝相片，看見上高高的窗邊，十分危險，安全第一方為上策。

到沙面是雙重觀光體驗，除了美景，還有美食，這當然要提到陶然軒。看門口的氣勢，數層高的洋樓建築物，內裏裝潢古色古香，嶺南青磚，名家墨寶隨處可見，還有滿州花窗、玻璃宮燈。據說老闆愛收藏古董，作為食客，看到這

麼有格調的設計裝飾，已值回票價。最特別的是，連食客坐的座椅，也是用上名貴的酸枝。雖然我不懂得分辨是真是假，但加上侍應奉上功夫茶，這樣的氣氛，已令我有飄飄然的感覺。

到這時候應該言歸正傳，正值中午時分，點了一些我最愛的點心。蝦餃是主角，既用上店名稱作「陶然軒蝦餃皇」，一定不會令我失望，急不及待放進口中，從味道已知是老師父的作品。

紫米炸兩腸，看上去比一般的大很多，但太死實，相信不是即製的貨色。

蜂巢炸芋角，夠鬆化。
脆網煎鍋貼，我見附近的

茶客差不多每桌必點，難得的是每個都含美味湯汁，像上海小籠包，真考廚師的功力。

我無論飲茶與飯局，單尾的甜品必不可少。陶然軒的脆皮甜薄饅，相信是有史以來我食過最美味的薄饅。端上桌時還帶有煎香的味道，最重要是內餡，用上鮮椰絲、白糖及杏仁，不像大部分食肆用上容易變壞的花生。這碟甜品有四件，美味得完全由我獨佔。很簡單的食物已令我難忘，實在太美味了。



脆皮煎鍋貼。



招牌蝦餃。



紫米炸兩腸。



脆皮甜薄饅。



地址：廣州市荔灣區沙面南街 50 號

電話：86 (20) 81202828

營業時間：08:00-14:30，17:00-22:00

交通：搭乘地鐵 1 或 6 號線至黃沙站

平均價位：RMB60-150

生滾粥更出色

源記腸粉



源記已開業二十多年，位於老區西關，雖然招牌寫着腸粉，其實還有賣生滾粥，全店只賣兩味。店舖看起來較為簡陋，並無甚麼裝修，但食客可看到廚工即席拉腸和生滾各類粥品，別具獨色。由於價格實惠，食材新鮮，粥底美味，據附近街坊說，有不少同行專程去偷師，了解粥底如何煲得如此滋味。

我這次也是慕名而來，店舖面積不大，桌椅大多放在路邊，雖然食客滿堂，但也只需等待一刻便有位了。跟着要到收銀處買票，但拿着票接着如何做，卻無人告知，幸得旁人提點放在腸粉工作間就可以，最後也要自己取食物回座位，



可以說是全程自助。看到路邊有不少名車，相信也是跟我同一目的，為食而來。

我全程觀看製造腸粉過程：廚工先將粉漿澆放在鋁板上，再放上所需食材，蓋上蓋子，不到兩分鐘便揭蓋，分切成兩段，便可上碟。最好不要



生滾牛肉粥。



叉燒腸。



肉丸粥。

放太多醬油，否則便會浸腸粉，損味又太鹹了。生滾粥名副其實，廚工將所需食材放在粥內，以紅紅烈火將粥煮至波浪式的滾動即完成。相信食客

都喜歡即做即食。
我點了鮮肉丸粥，比起別店的肉丸較細粒，但肉質爽口，有鮮肉味，粥底滑又綿，還看到不少腐竹融化在粥內。

蝦米腸則稍鹹，但腸粉嫩滑，牛肉腸可以跟豬肉腸同點，稱作「鴛鴦腸」，是不錯的安排。整體來說，我還是喜歡粥多一點。

資料

地址：廣州市荔灣區華貴路 93 號
營業時間：06:00-02:00
交通：搭乘地鐵 1 號線至長壽路站，向北方、華貴路步行前往
平均價位：RMB7-15

懷舊馬蹄糕



廣州的老字號特別多，走進西關，像時光倒流。傳統小食泮塘馬蹄糕，遠近馳名，門前招牌寫着「正宗泮塘馬蹄糕」的，西關一帶多達數十家，令人不知哪間是正宗。我這次介紹的是泮塘老舖，味道

不錯，真材實料有很多馬蹄肉，證明屬有料正貨。我曾向負責人查詢，說此處就是很久以前泮塘的農地。據說馬蹄糕曾是世博會指定的特產，認真巴閉。

泮塘這地方因馬蹄糕而聲名大噪。泮塘人說，泮塘有五秀，但唯獨馬蹄能代表泮塘：

- (1) 蓮藕
- (2) 茨菇
- (3) 馬蹄
- (4) 茭筍
- (5) 菱角

馬蹄糕都是帶甜的，但因現代人愛健康，偏向不太甜的口味，但就會失去原有的味道，實難取捨。店內還有葛粉、藕粉和馬蹄粉售賣，可作

手信。食法簡單，只需用滾水沖服用即可。這些傳統小食行業，不知何年何日，受不住昂貴租金或無年輕人繼承經營而消失，我們應該珍惜。

地址：廣州市荔灣區中山七八路（仁威廟對面）
 電話：（86）13928884833
 營業時間：09:00-19:00
 交通：搭乘地鐵1號線至陳家祠站，再步行約10分鐘
 平均價位：RMB15-38



朝爽古樸西關小吃

凌記瀨粉

自從荔枝灣水道打通後，因為可乘花艇遊涌，吸引大量遊客到此遊覽；連帶這裏的凌記瀨粉店亦成為遊客必到食店，生意大為火爆。

傳統的廣東小食瀨粉，亦有人叫「酹粉」，是老廣東西關古樸小吃之一。當年由於缺乏物資，正所謂一方水土養一方人，價廉物美的瀨粉，差不多人手一碗，滋味無比。用稻米打磨而成的粘米粉，拌和水後再用人手搓成長長的粉條，這就是瀨粉。瀨粉較米粉靚爽，食時最好加些榨菜或鹹菜粒，我因嗜辣關係，愛再放少許胡椒粉，更為美味。若於中午時候到訪凌記瀨粉店，因食客眾多，需在旁等位，無法

子，小食名店「係咁嘍！」

除賣皇牌瀨粉，還有甜薄罈、牛腩粗麵、淨雲吞、蔥花鹹薄罈和黃金糕等。大部分客人都慕名而來，九成客人均獨愛一味。

凌記瀨粉，成名就是名利雙收。

資料

地址：廣州市荔灣區中山七八路
(仁威廟對面)
電話：86 (20) 2356854
營業時間：09:00-22:00
交通：搭乘地鐵1號線至陳家祠
站，步行約10分鐘
平均價位：RMB10-18

廣州第一家

劉
廣
記
馬
蹄
爽



加入仙草及紅豆的馬蹄爽，別有風味。



Sunny 與老闊合照。



劉永安從上一代、清朝時已經於廣州洋塘批發馬蹄粉，每日賣出千多杯。馬蹄爽清甜爽口，深受歡迎。

資
料

地址： 廣州市荔灣區荔枝灣路荔枝涌
電話： (86) 139 0306 6812
交通： 搭乘地鐵5號線至中山八站，再步行
10分鐘，荔枝灣涌旁
平均價位： RMB10-25



食在廣東

作者

Sunny Wong

責任編輯

Eva Lam

美術設計

Yu Cheung

出版者

知出版社

香港鯉魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511

傳真：2565 5539

電郵：info@wanlibk.com

網址：<http://www.wanlibk.com>

<http://www.facebook.com/wanlibk>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號

中華商務印刷大廈3字樓

電話：(852) 2150 2100

傳真：(852) 2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二零一七年十二月第一次印刷

版權所有·不准翻印

All rights reserved.

Copyright© 2017 Wan Li Book Co. Ltd.

Published in Hong Kong by Cognizance Publishing,

a division of Wan Li Book Company Limited.

ISBN 978-962-14-6589-4

※出版商已盡一切所能以確保所刊載的資料準確無誤，惟資料只供參考。對於任何資料錯誤或由此引致的損失，出版商均不會承擔任何責任。

上架建議：(1) 旅遊 (2) 飲食文化

直通車週末優惠套票

Weekend Through Train Travel Package

來回程直通車票* + 景點門票/酒店住宿

震撼價低至每位 # \$319 起

* 車票原價 \$420 + 6折優惠價 \$250

廣州電視塔



優惠日子/車次

紅磡至廣州東(北行)			廣州東至紅磡(南行)				
車次	開出時間	到達時間	車次	開出時間	到達時間		
星期五/一	Z808	11:32	13:26	星期五/一	Z815	16:14	18:12
	Z826(KM)	13:11	15:08		Z827(KM)	20:30	22:26
星期六/日	Z824(KM)	08:15	10:12	星期六/日	Z823(KM)	10:37	12:33
	Z809	11:32	13:26		Z819	18:20	20:18
	Z826(KM)	13:11	15:08		Z827(KM)	20:30	22:26

特約旅行社

香港中國旅行社有限公司	電話: 2998 7888	城際旅遊服務	電話: 2998 7818
港鐵旅客服務 - 紅磡店	電話: 2385 6993	Global Business Travel	電話: 3121 3121
錦倫旅遊有限公司	電話: 2744 7013	全旅達國際旅遊有限公司	電話: 3151 8865
油蔴地旅遊	電話: 2882 8193	# 歐美旅行社	電話: 2739 3398
捷成旅遊有限公司	電話: 3119 8111	# 新景旅行社	電話: 2334 7351
佳天美香港旅遊有限公司	電話: 2734 9288	西敏旅行社	電話: 2313 9800
# 廣之旅國際旅遊有限公司	電話: 2139 2155	# 華閩旅遊有限公司	電話: 3106 6777

- 套票適用於週末期間，在內地旅遊的自由行旅客。
- 套票不適用於參加交會和社交會館。
- 套票只於港鐵特約旅行社發售，必須包括來回直通車車票及廣州或鄰近景點酒店住宿。

- 優惠及發行細則：
1. 旅客購買套票後可在指定日期選擇乘車指定車次。
 2. 所有費用均以港元計算。
 3. 此計劃不適用於單程車票優惠。
 4. 優惠車票內附紅磡站為 1天至30天。
 5. 小童票只適合5-10歲小童使用。
 6. 車票適用於特約旅行社發售可轉帳的旅行社票價。

S179 有關於指定旅行社發售



時間表



辦片

南沙 荔灣
花都 黃埔 天河
番禺 白雲



心繫生活每一程

