

【義大利12天-經典版】

出團日期

行程摘要

Day 1	台北 香港（或其他轉機點） 義大利羅馬
Day 2	羅馬
Day 3	羅馬
Day 4	羅馬 _約254KM(行車約3.5hr)_龐貝古城 _約28KM(行車約0.8hr)_拿坡里碼頭 卡布里島
Day 5	卡布里島 拿坡里 ITALO私鐵頭等艙或國鐵紅箭高速火車頭等艙（約2.5-3h）佛羅倫斯
Day 6	佛羅倫斯 _約107KM(行車約1.5hr)_比薩 _約38KM(行車約0.7hr)_找松露 _約38KM(行車約0.8hr)_聖吉米安諾 _約59KM(行車約1h)_佛羅倫斯
Day 7	佛羅倫斯
Day 8	佛羅倫斯 _銀箭或紅箭或ITALO高速火車頭等艙（約2-2.5h）威尼斯碼頭 島上旅館
Day 9	威尼斯 義大利本土 _約270KM(行車約3.5hr)_米蘭
Day 10	米蘭
Day 11	義大利米蘭 香港（或其他轉機點）
Day 12	香港（或其他轉機點） 桃園

推薦景點

在義大利常規、思緒、每時每刻都在重新洗牌，使得大家都在期待、期待下一秒的驚喜？！

旅行、就是要優雅

1991年、皇家想到了~

想到了更輕盈的旅遊方式、更完整而豐富的行旅、也讓我們能將更多寶貴時間花在美好的事物上！於是，許多的規劃、思維成為經典、造就流行；

「稀缺&深刻」，是我們的最終期望，期待與消費者一同創造更獨一無二的旅遊視野！

最「羅馬味」的5 * Grand Deluxe旅館、

步行5分鐘到梵諦岡聖彼得廣場看夜景

一座豪華有餘、不可多得的極上之宿

在義大利、「非必要」的過程很耗時：入城前付進城費、城內找指定停車點、排隊安檢進美術館、教堂等等；如果時間不夠充裕，街上的藝人創作或表演便無法駐足欣賞、義大利建築和空間之美亦無法細細品味，將徒增遺憾！旅遊不能只是蜻蜓點水！

「傳統」並非不創新，而是堅持

皇家現在的行程、是隨著歲月、人性的琢磨和經驗的增長，所留下的最精華；義大利面積是台灣的8.5倍，老祖宗留下來的資產多不勝數，面貌多樣的自然景觀也早就眾所皆知，時髦流行的商品更令人愛不釋手；但義大利人隨性、一件事請教10個人會得到10個版本的答案，所以行程規劃就必須保留彈性！我們堅信、每日緊湊的行程或許讓您覺得體驗豐富，但是與義大利的碰觸都將僅是表面、沒有內心的感動！

皇家理念 | 皇家的「團體旅遊產品」常被簡化為「吃好、住好、頂級」

但在這個「頂級旅遊」已流於泛濫名詞的年代，皇家規劃理念早已昇華為「unique獨特而唯一」。尤其在歐美先進國家，不乏高水準的「吃」與「住」選擇，但品味喜好實因人而異，並且國情不同：如歐陸當地絕高評價的飯店，房間&床鋪大小、房間設施未必皆如「國內標準」，但它或

許才是體驗異國情調的首選，「住好」與否因此難免主觀！

又如台灣吃慣的「歐系」餐飲普遍過度矯情、似道地卻又本土，亦會影響「吃好」與否的評價；不同國家的「頂級」水準也必有相當落差，如何客觀比較「吃好/住好/頂級」？「入境隨俗」、「因國而異」或許仍是最佳解答！

皇家提供您市場上同級產品的相對高規格，我們更在乎各項細節：人文品味、行程順暢、料理食材和細緻度、旅宿的代表性與獨特性，還有因應時節的行程規劃！

以「台灣標準」放諸四海、既不能入境隨俗，更無法讓自己達到度假充電的目的地、無法完成一次愉快的旅遊經驗！

關於「米其林」皇家從1991年開始以米其林紅色餐飲住宿指南Hotels & Restaurants為工具書來找餐廳，經過無數「臨場驗證」與「踩地雷」才學會了活用米其林、也才體會出其不同符號所隱含的意義（等）！

1星的主廚並不表示不如2星的廚藝、2星的美味與創意也不是一定不如3星（問題出在「排場」：聘用了多少正職服務生和侍酒師？裝潢的藝術品價值？酒杯餐具的品牌與等級？酒窖裡的藏酒與等級？等等）！

米其林紅色餐飲住宿指南，在歐洲並不是最具公信力的、並不能在所有國家都獲得高評價和高認同；舉例而言：另一本法國血統、備受尊敬的美食評鑑「

」的「廚師帽級」、在德語區國家卻較對手米其林來的可信，在義大利則有「」、美國也有「」！！畢竟、一本外來的飲食評鑑書要去探究每個國家深層的飲食文化；談何容易！

米其林的評分標準到了義大利和西班牙，馬上就被美食家罵的很慘，義、西老饕眼中至高無上有「媽媽味道」的道地好菜、卻因為餐廳環境普普，進米其林星級榜者稀少！2008年米其林的「東京」甫一出版、立刻有三家日式餐廳拒絕被列為三星、因為米其林會帶來太多觀光客、他們並不如老顧客們懂日本料理！在香港，在地老饕如蔡瀾，就曾批評米其林指南配得零分！

在義大利尤其必須在意傳統餐廳（非法式餐廳）相對較能夠品嚐義大利料理的道地原味！人就一張嘴，「吃」的不多、不就應該吃的自然、吃食材原味、吃的舒服減壓、吃的CP值高？！



重點行程 | 世界遺產

- 羅馬歷史中心：義大利的首都與政教文化中心，世界著名的歷史名城，因其輝煌歷史並保存大量古蹟而被美稱為「永恆之城」，現今仍保有大量文藝復興與巴洛克式建築，置身其間便可感受古色古香的韻味與悠久文化的沉澱，1980年獲選世界遺產。
- 奇蹟廣場：世界知名比薩斜塔所在地，廣場上主要建築另包括比薩主教座堂、聖若望洗禮堂、洗禮堂墓園等，於1987年整個廣場被評為世界遺產；其中的比薩斜塔因其斜而不倒的世界建築史奇蹟，名聲遠播，世界各地的旅客絡繹不絕，紛紛到訪拍攝有趣照片，留下難以忘懷的回憶。
- 聖吉米尼亞諾歷史中心：1990年被列為世界遺產。義大利中北部托斯卡納區錫耶納省的一個中世紀小城，周圍環繞城牆，數公里外就可看見塔樓林立，被稱之為「美麗塔樓的城市」。
- 佛羅倫斯歷史中心：被認為是文藝復興的誕生地，孕育藝術與建築的搖籃之一，為許多文人雅士的出身地，擁有眾多歷史建築及典藏豐富的博物館，是個充滿濃厚中世紀味道的古城，1982年被列入世界遺產。
- 威尼斯：文藝復興的另一重鎮，以其優美的特殊地景、建築和藝術品珍藏而聞名，1987年被列入世界遺產，被譽為「水之都」、「橋梁之城」、「面具之城」，是許多義大利人心目中最浪漫的城市，一年一度盛大舉辦的「威尼斯嘉年華」也是吸引不少遊客到訪的原因之一，名列世界三大嘉年華。
- 龐貝城：位於義大利南部，西元79年8月24日遭遇維蘇威火山爆發，而被火山灰覆蓋，直至19世紀考古學家們才開始考察發掘這座古城，並於1997年獲選為世界遺產，對於現今了解古羅馬歷史有相當大的貢獻，是當時一座極盡奢華繁榮的大城。

旅店風情 |

史無前例、佛羅倫斯 3 晚連泊

原就頂著「文藝復興」數百年不墜的桂冠、世人無不讚嘆翡冷翠不僅具有美麗的表達形式、其內蘊的豐富情感亦叫人喝采！

為了讓義大利的藝術美學再次昇華、深深烙印心底，我們拉長佛羅倫斯的停留時間，更去一睹米開朗基羅的第3座「聖殤Pietà di Palestrina」和「囚奴」雕像；大師晚年：「石頭是奧妙宇宙的結晶、是上帝的恩賜、只需去蕪存菁」~石頭隱約透著大師的心思和精神力量！

Helvetia & Bristol The Leading Hotels of the World

毗鄰「聖母百花大教堂」、「共和廣場」，是佛羅倫斯城裡最具人氣的中心點、最具魅力和國際文化氛圍匯聚所在！

隱身在古老歷史的長廊中，聰明而精巧的空間、回憶著這座文藝復興時期宮殿的榮耀與魅力、令人動容！舒適細緻的空間也再錦上添花、讓行旅更臻完善！

羅馬、米蘭 各連住 2 晚

Carlton Hotel Baglioni The Leading Hotels of the World 羅萊夏朵

無疑是義大利最典雅的酒店之一、洋溢著昔日美好年代的餘韻，正位在米蘭菁英時尚徒步街上！直到現在仍是「jet set」迷戀的休憩處所；「jet set」一詞出現在20世紀中期，指的是富裕菁英們的社群，這些人總以噴射飛機到世界旅行，到當時流行的卡普里島、菲諾港、以及義大利蔚藍海岸的精美小城鎮等，參與各種一般人不得其門而入的社交活動或夜總會等，或是為了一場聚會或餐宴在一個週末便從紐約往返倫敦、巴黎或羅馬。

雖然1950年代的噴射機客運服務最初主要銷售給富人，但其最終也導致了航空旅行的平民化。因此，「jet set」這術語在狹義上仍是搭噴射機旅行的人，廣義而言指的是那些有財富和時間並經常旅行全球的人。

Gran Melia Villa Agrippina The Leading Hotels of the World 重塑了古典羅馬的典雅Villa風格；原就燦爛的氛圍多了現代的舒適感，現代家具與典雅藝術、巧妙地交錯在「羅馬之松」裡！將傳統雅韻完美結合現代風潮的旅店，既歷史又摩登時尚！

住宿宣言、請詳閱

皇家的旅館挑選偏重在地點的便利、質感，而且行程自始至終都講究旅館水準的一致性、與各種不同風格的平衡呈現；如現代的、豪華的、設計的，以及當地特色的，這是旅遊、是入境隨俗！

沒有刻意選擇郊區旅館的譁眾取寵、沒有追求知名旅館而犧牲地利之便的遺憾！

但是佔盡地利的歷史古城和市中心旅館便會沒有「view」、窗戶一開便是隔街（巷）的房子，地點優秀的旅館相對房間空間也不會「大」、這是城內普遍寸土寸金的正常現象！

尤其，團體通常一律採用「標準」房型，偶發生check-in後、部分房間被「升等」或有「view」，那是旅館的安排、團員運氣好！無關皇家的安排！

選擇參加皇家的團體前、請先參考上述及行程末頁之食宿評比表。

美食饗宴 | 美味、永遠優先

鑑賞美食，既是「烹飪手法」，也在「食材」

佛羅倫斯的傳奇美味 Florentine Lampredotto：牛的第4個胃（皺胃、或稱真胃），雖是巷弄美食、似難登大雅，但這家餐廳以根莖蔬菜的爽脆口感和清甜襯出別於「牛雜」的高明廚藝，真是人間美味啊！

佛羅倫斯碳烤菲力丁骨牛排 Bistecca alla Fiorentina

最上乘者則來自小公牛小母牛的short loin、sirloin、tenderloin（菲力，filetto）。老饕們思思念念的人生難忘滋味便是grilled filetto，因嗜其「咀嚼」和「肉味」（有時short loin好時其滋味也不遑多讓）！然對普遍的台灣肉食族而言，這塊人間美味少了油脂和柔嫩（歐洲飼養牛大都採「放牧」、即表示肉質較纖維口感粗）！

最讓世人讚嘆的則非烤爐裡roasted的Gran Pezzo莫屬了，彷彿自己就是國王皇后！然這道食用時才切片的美味較適合喜愛肉質軟嫩者！

皇家選擇了佛羅倫斯城裡一家歷史名店、專吃「Chianina」牛（許多餐廳雖擺出了Chianina牛種的認證書，卻不一定是Chianina）；「Chianina」是世上最古老的牛種之一，專為頂級佛羅倫斯炭烤牛排而飼養！上圖這一塊重850 / 900克、肉味飽滿、肉質鮮美、油花細膩、且帶有咀嚼感，是饕客最愛的：

「碳烤帶骨菲力牛排」 [Bistecca Fiorentina con Filetto](#) !

義大利老饕眼中至高無上有「媽媽味道」的道地好菜，常是餐廳環境普普、料理並不花俏浮誇，這種純粹原始不就是在記憶中餘音繚繞、令人上癮的滋味？！

以為只有西班牙才有Bellota、才有優質黑豬肉嗎？法國也有純種的加斯科涅黑豬、已存在庇里牛斯山好幾個世紀的珍稀美味Noir de Bigorre！義大利呢？則首選托斯卡納 DOP Cinta Senese 認證放山豬，最早出現在14C.中葉的一幅壁畫中；是托斯卡納廣大的內陸丘陵山坡地裡所珍藏孕育的野味珍饈！

[DOP](#) 則是義大利的法定產區管制，意味著傳承地區性的人文精隨、國家級美味！

來自倫敦獲獎無數、享譽全球的日式料理餐廳 ZUMA 在 2016年3月進駐羅馬FENDI總部，現已有11家分店散布全球主要城市；即使是最被討厭的毒蛇餐廳評論家，都認定德籍主廚Rainer Becker毫無疑問是烹飪藝術世界的明星！

Rainer Becker 的職業生涯歷練包括了慕尼黑的米其林星級餐廳 K ö nigshof 等和後來在全球 Park Hyatt 酒店擔任行政總廚。2002年在倫敦 Knightsbridge 開設了第一家ZUMA。

取經自充滿庶民文化的日式居酒屋，賓客們在 Studio Glitt 的村松功勝操刀設計、納入地水火風四元素的自然藝術美的雅致空間又散發出羅馬獨到的氛圍裡，享受美食之同時又可欣賞ZUMA與另一全球美譽日式料理餐廳 NOBU 最大不同的「爐端燒 Robotayaki」燒食時的火焰！

ZUMA位在極具歷史感的建築物裡，一道彎折引領賓客進入餐廳的走道牆面上覆蓋了手工陶磚與竹子、既對比又歌頌自然的精神與巧思隨處可見！樓頂露台則操弄著光影和與來自東京的屋瓦建材形成輝映之美！繁華市區中暫得於己的寧靜空間裡一起吃頓日本料理吧！

NOBU；勞勃狄尼洛的 NOBU 在全球掀起熱潮，成為時尚名流們的寵愛；在米蘭、則又有 Armani的親自加持，使得名廚松久信幸Matsuhisa的南美風情日式料理與 Armani style 的高雅極簡相互輝映，用餐氣氛更活潑、味覺更加豐富層次分明！

台灣本地原就有許多高水準道地的日式料理，日本則更像是我們的「灶咖」，因此國人對日本料理裡的熟悉自不在話下！此行2家日式料理的安排，則是不同視野的出發，既是「朝聖」、也在探索西方對東方料理的不同詮釋、企圖在旅途中注入「創新」原素！

好不好吃？很主觀！尤其義大利麵或燉飯餐餐出現，必須入境隨俗地享受它！至少、此行您將「邂逅」的好料理令人期待！中式餐是0次；因南歐的中國餐廳廚師有太多原是外行，幾乎都是把菜炒熟、勾芡、加醬油就行了，很不道地！少不了義大利各區好酒佐佳餚！皇家團隊曾多次隨著台

灣知名的「懂酒人」前往拜會義大利紅酒頂尖產區Barolo、Barbaresco酒區或托斯卡納最頂級的Saccicaia、Ornellaia酒區以及Antinori、Frescobaldi 等等，大部分頂級酒莊平常並不接待團體參觀！

美味宣言、請詳閱

皇家豐厚的經驗造就了美食（多位行程設計者的米其林星級經驗早已無法細數）、住宿（領隊群住過Four Seasons、Shangri La、Mandarin Oriental、Park Hyatt、半島酒店等的當今頂尖旅館次數不可勝數）和文化（皇家的行程初始便以人文藝術為核心創作）這三大領域裡極佳口碑、成為翹楚，迥異於一般團體的安排！但我們並不因吃而刻意繞路、不因參與特定活動或奔往特定旅館而荒廢行程，我們兼顧著各領域的平衡，希望的是普羅大眾喜愛而滿足的旅行！

團體的menu：絕大多數的餐廳認定8人以上便是「團體」，餐廳愈高級愈是要求全團選擇同一menu，這顯示餐廳的自我要求高，希望控制用餐節奏、食物品質的一定水準！高級餐廳廚房分工細，所有環節講究協調，最後、餐盤擺上出菜檯、上有保溫燈下有保溫檯，最後一盤可以出菜時前幾盤上的肉汁可能已乾、肉食的熟度也將前後不同，這是高級餐廳和食客都想避免的！

不統一的menu：這是嚴謹廚房的噩夢，意味廚房流程將紊亂、菜餚水準勢必受到影響，大多數的時候也將造成用餐時間拉長、團員們無法享用到廚房高水準的演出！或是團員臨時起意式的改變menu，也再讓嚴謹的廚房更亂、再次拉長全團的用餐時間！

團體menu可選或現場點餐：如果團體使用的餐廳允許個別選菜單，這並非餐廳厲害或旅行社能力強，這表示餐廳標準低、烹調程序簡單、擺盤細節少或是專門接團的餐廳便會事先儲備多種食物在冰庫！

主食二選一：皇家僅在極少數地區，如秘魯、南非、奧地利、土耳其的部分餐廳可以有主食二選一的機會！那是某些餐廳原就在午晚餐時同時推出2-3種menu或部分國家、地區的習慣性。

一半一半：這是皇家偶而採用的方式，希望團員們能多享受不同的味蕾挑逗！通常挑選2套道數大致相同的menu，男士一套女士另一套或家庭成員一半一半，單數者則與領隊湊對。

飲食禁忌：必須在出發前告知；踏上旅途後突然這不吃那不吃、除了更拉長全團的用餐時間外、餐廳也將無法配合！請見諒！

佐餐飲料：旅遊即是入境隨俗；「葡萄酒佐餐」是歐洲老百姓生活智慧的傳承、歐洲文化的結晶，既是「佐餐」便不會無限暢飲！也不會無上限地任由團員挑選所喜愛的酒！葡萄酒將由領隊負責依當地菜餚挑選搭配、以當地所產為主。軟性飲料則是未滿18歲的專利！

交通安排 | 火車必須被使用在「長途」

若團體「進」、「出」火車站+火車行駛時間

巴士車程，那麼搭火車反而帶來轉乘交通工具的不便，不如巴士的一氣喝成！

被稱為法拉利Ferrari的ITALO私鐵（時速最高360公里），法拉利是出資方！車廂由法國公司ALSTOM（TGV的製造廠）打造！FRECCIAROSSA 紅箭或FRECCIAGENTO

銀箭高速火車（國鐵）則有當今最新、歐洲最高速的1000型

列車（時速最快可達400公里），是與加拿大BOMBARDIER ZEFIRO所合作製造！總之，這是日新月異的科技、推陳出新很快！ITALO列車也已有許多車廂顯現老舊狀態！！

每日行程

第01天 台北 香港（或其他轉機點） 義大利羅馬

關於義大利、閃過您腦海的是什麼呢？帥哥美女、Prada、好吃的Pizza、還是嘿嘿嘿的墨魚麵呢..；今晚搭機飛往義大利羅馬（中途將在香港或其他城市轉機），今夜就在飛機上度過囉！

抵達義大利之前、先來瞭解義大利人的部分性格；以「煮麵」為例，一次煮3-5份跟一次煮10份，義大利人就亂了套！其實也情有可原；同時煮10份品質一致的麵、確實不易！然而天生隨性、愛過好日子不愛工作、偶而馬馬虎虎的本性、難以「始終如一」的個性更使得「每況愈下」的窘境反映在各行各業、社會上的每個角落！

您大概都有過在歐洲吃中式餐的經驗吧？是不是幾乎每道菜都「勾芡」！？那是因為大鍋菜、廚師怕焦了糊了！所以，義大利餐廳的廚師、會開出什麼菜單給「團體」呢？同時要煮幾十份、既要快、也要顧品質，費時不好控制的實心粗麵條Spaghetti往往就先被犧牲了！那麼、團體menu最常出現的便是短筆管麵、螺旋麵或燉飯等這類不容易搞砸的！因此，安排餐廳既要品質穩定好吃又有特色，就必須異常用心了！

義大利，不是個國家、而是一種文化；它不像歐洲其他國家有很長一段時間靠帝王政權來統一領導，而是以梵蒂岡來治理！因此國家結構是鬆散的、混亂的，但是這種混亂卻讓每個地方的個性都鮮活了、也因這種多樣性而造就了義大利文化獨特的豐富度！這種特質同樣也表現在義大利的奢華產業上；法、德、英的時尚看起來非常工整，但義大利的奢華時尚卻是充滿了混亂、豐富，

更有地方特色！

第02天 羅馬

羅馬超經典

上午進入羅馬城；打算前往遊覽最偉大的建築 許願池、 萬神殿、及其鄰近的 那瓦拉廣場。接著繼續欣賞 競技場、 忠烈祠、 君士坦丁拱門。之後、參觀行程便告一段落、回旅館休息。

專屬安排：中文導遊精采解說

我們在羅馬：根據累積的經驗、最「舒適地」旅遊，是採用計程車、地鐵或徒步來串聯遊覽羅馬城！行程進行中還偷閒喝了杯當地老饕和皇家才知道的「秘密咖啡」，僅此一家別無分號！這杯咖啡太特別，並非皇家20多年前已開發、網路瘋傳的那家萬神殿旁的金杯咖啡Tazza d'Oro唷！除此，精選的美味適時地提振精神、滿足了慾望，一天行程下來飽滿豐富，而且皇家一直都「住在羅馬夜景裡」、晚餐後還可看夜景喔！

美味鑑賞

早餐：機上的早餐。

午餐：是羅馬的好料理。

晚餐：就在旅館裡囉！

旅店風情

(羅馬連住 2 晚) 羅馬豪華 5* Grand Deluxe [Gran Meli á Rome Villa Agrippina](#)

(採用premium double room , 28m²) THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

或 5* [Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Resort](#) (採用premium & deluxe room , 50m²)

VIRTUOSO HOTELS

或同級

第03天 羅馬

我們的羅馬假期、必然回味無窮

今天將以地鐵、公共汽車或是計程車、徒步等來仔細欣賞羅馬城。參觀 梵蒂岡博物館和西斯汀小教堂， 聖彼得大教堂和廣場。之後大家各自在西班牙廣場逛街購物、百年咖啡館喝咖啡！

專屬安排：中文導遊精采解說

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：選在ZUMA，當今全球最紅日本料理餐廳的美食朝聖！西班牙廣場繁華時尚的精品區裡享受一頓暫得於己的日本料理吧！

晚餐：晚餐則請您自理喔！

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第04

天 羅馬 _約254KM(行車約3.5hr)_龐貝古城 _約28KM(行車約0.8hr)_拿坡里碼頭 卡布里島

一早直接南下至拿坡里附近的 龐貝古城廢墟，參觀公共大浴室、半圓形劇場等等的遺址。之後前往拿坡里碼頭 乘船前往瀾漫著獨特風情迥異於義大利本土的卡布里島；自古羅馬帝王起此島

便是西方人眼中不做他想的度假勝地！夏夜裡、街道依然熱絡，徐風吹來海島夜景相伴、多麼自在愜意！（因島上之種種不便，我們將在前一晚準備手提過夜小包）

在義大利南部：很可惜，這兒的餐食、旅遊資源，似乎都有「組織」在掌控、壟斷，所以觀光客被層層剝削、難以價與值對等！

然而，因海域寬廣深遂造就了優質海鮮、優於威尼斯亞得里亞海域也優於進口海產，而且龐貝城附近出產全球第一的蕃茄 San Marzano tomato、汁多味美，所以料理多蕃茄襯味，口味有濃郁的南義風：純樸、粗曠、原味！皇家必會保持當地料理原貌給大家；增加了許多支出以換取更優質的餐食。

另一源於拿坡里地區漁民的靈感；新鮮就地取材的魚料理中滴上「上帝的禮物」-新鮮橄欖油！這種簡單的料理Acqua Pazza卻是南義大地的精華，早已傳遍全球！

卡布里島上：有4個人口聚集的村落：卡布里、安那卡布里、大港和小港。卡布里鎮是首府、商家咖啡廳餐館多而人聲鼎沸，比較快速的方法是從大港村（碼頭）搭電纜車上來、不到一分鐘，但一段在密閉隧道裡較悶！搭計程車或小巴士也有趣，順著狹路蜿蜒而上，可欣賞路旁果園、遠處海景！我們便落腳於此。安那卡布里村、則有纜椅登島上最高處俯瞰美景或瑞典醫生所建的仿古羅馬花園別墅！大港村則人人必到，因為是所有交通船泊的停靠港，搭船前往藍洞也由此出發。小港村在南，因地理位置稍偏較少前往。

一般遊覽卡布里島約4-6小時，扣除往返船程約1.5小時、午餐、還有碼頭和餐廳的等待、交通時間，僅剩的時間就以參觀藍洞為第一優先；但夏季風浪不大進藍洞的機率高、相對洞口就會擠滿排隊等進洞的船隻、耗時長！但是，喜歡南義浪漫風情的人有福了、因為我們選擇在卡布里島上過夜，之後、那些無法形容的美麗已然深映在您腦海裡，往後就是您最佳的回憶啦！！

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：在團體餐廳裡安排不同的好料理！

晚餐：仍是精選的海鮮料理、同時賞夜景吹海風。南義的海鮮料理較北義粗曠強勁、是不加雕琢的原汁好味！

旅店風情

卡布里島4* [Villa San Felice](#) (採用superior room) 或同級

第05

天 卡布里島 拿坡里 ITALO私鐵頭等艙或國鐵紅箭高速火車頭等艙（約2.5-3h）佛羅倫斯

今早趕在人潮之前遊覽 藍洞，若遇上天氣不佳風浪過大時則無法遊覽藍洞（藍洞船票為套裝行程，最終若無法入內，則已無退費價值、敬請見諒）。

之後搭 船返回拿坡里，轉往火車站 搭乘被稱 法拉利Ferrari的ITALO私鐵（Prima艙）或義大利日新月異的國鐵FRECCIAROSSA 紅箭（Business艙）直抵佛羅倫斯。

專屬安排：卡布里島和龐貝古城廢墟的參觀活動、皆須有當地英文導遊陪同

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：美味的南義海鮮！

晚餐：則是一家佛羅倫斯城裡最具歷史、名人來訪佛市時的指名餐廳大啖佛羅倫斯炭烤丁骨菲利牛排，肉質至上！

旅店風情

(佛羅倫斯連住 3 晚) 佛羅倫斯歷史古城內高雅的 5* [Helvetia & Bristol](#) (採用Classic Double

room, 25m²) -The Leading Hotels of teh World-

或同級

第06

天 佛羅倫斯 _約107KM(行車約1.5hr)_比薩 _約38KM(行車約0.7hr)_找松露 _約38KM(行車約0.8hr)_聖吉米安諾 _約59KM(行車約1h)_佛羅倫斯

今天我們暫離文藝復興的文化藝術、到托斯卡納鄉間走走；以美麗的風景和葡萄酒名聞遐邇！先去拜訪比薩，參觀 奇蹟廣場上工程力學的奇蹟 比薩斜塔。

然後跟著可愛的小獵犬去 找松露。最後再拜訪托斯卡納最具代表性的山城 聖吉米安諾San Gimignano、眾多高塔圍繞真是一絕，周圍的自然景觀更是隨著四季的變化、如詩如畫！但是小城不能參觀太多，否則無味了！最後再回到佛羅倫斯。

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：就是松露料理的美味喔、愈簡單的料理愈是襯出食材原味！

晚餐：就在佛羅倫斯城、當地非常受到好評的知名餐廳享用好多道文藝復興時期名饈美味，也有DOP Cinta Senese認證放山豬、國家級美味！

旅店風情

仍住宿昨夜旅館

第07 天 佛羅倫斯

今天將參觀 聖母百花大教堂、 洗禮堂和 天堂之門、 烏菲茲美術館及其旁 市政廣場以及 學院美術館，讓您和米開朗基羅的傳世名作「大衛」的本尊相見。最後就可以去做想做的事囉！

專屬安排：佛羅倫斯有當地中文導遊美學導覽

吃在托斯卡納：農家風味、肉食至上；中世紀後城市中產階級增多、人文素養和生活品質皆大大提升，也因此累積了高精緻度的飲食；托斯卡納料理當以肉食第一，如山豬、兔肉、牛羊肉等，也以「燉」菜居首，加上珍稀菇蕈和乾酪、濃郁美酒！以及托斯卡納才有的Pici麵或Ribollita蔬菜豆子湯等！這兒口味稍鹹重油膩但仍長期守住了美食區的榮譽、媲美義大利西北出產珍貴白松露的皮耶蒙特省！

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：又挑選一家美食餐廳，擅長各式豐富的托斯卡納料理！

晚餐：晚餐需請您自行料理！

旅店風情

仍住宿昨夜旅館

第08

天 佛羅倫斯 _銀箭或紅箭或ITALO高速火車頭等艙（約2-2.5h） 威尼斯碼頭 島上旅館

今天將搭 高鐵直抵威尼斯，中午抵達威尼斯後、將從火車站旁碼頭乘 計程船直接進到島上旅館安頓過夜的手提行李（因島上寸土寸金，所以房間空間皆小，我們將在前一天準備手提過夜包），午餐後、我們將參觀 道奇宮、 嘆息橋和 聖馬可教堂和廣場，然後便是自由瀏覽威尼斯水都！

專屬安排：威尼斯有當地中文導遊美學導覽

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：Veneto道地海鮮料理

晚餐：請您自理喔！

旅店風情

常用島上核心位置 5* [THE BAUERS](#) 或豪華 4* [Hotel Monaco & Grand Canal](#)

(Golden Leaf Superior, 22m²) 或同級

第09天 威尼斯 義大利本土 _約270KM(行車約3.5hr)_米蘭

上午搭乘「貢多拉」鳳尾船、一艘最多6位！接著仍有些時間在讓大家自行探索威尼斯。中午我們搭船回返義大利本土、前進米蘭。

專屬安排：威尼斯有當地中文導遊美學導覽

若從威尼斯搭高鐵前往米蘭須時2.5hr-2.7hr，加上進出火車站及等待時間已與巴士行駛時間相差不多，所以我們仍採巴士一氣呵成、再者不會受到火車班次的限制、時間運用更彈性。進到米蘭，可悠哉地享受旅館氛圍，或旅館周圍散策！

我們在威尼斯：有足夠時間隨自己的意！尤其舒適高雅、透著豪華古典威尼斯風韻的旅館，也讓大家宛如置身電影中，位置又好到不行：一出旅館大門就是BV等名品店、還與海明威常出沒的Harry's Bar近在咫尺、拐個彎也到了聖馬可廣場！

吃在Veneto：(Veneto指威諾納和威尼斯一帶)，傳統是淡水魚和威尼斯瀉湖區、亞得里亞海的水產，鄰省(Emil-Romagna)有全球最優質的火腿肉類(Parma)、乳酪之王帕馬森(Parmigiano)和陳年老醋Balsamico Tradizionale di Modena一起共襄盛舉；副食則毫無疑問是Polenta(由玉米粉製成的固體或液態狀)、墨魚麵撐主場、傳統蛋奶酒甜點Zabaione收尾，還有最高優質的波河米，所以此區料理應該是讓人興奮的！

但是「威尼斯商人」您聽說過吧？島上大都的廚師都該打屁股或切腹謝罪！因為許多料理確實不

夠道地、而且馬虎不用心、CP值低；但是、長久以來狹窄的亞得里亞海域被污染，也是威尼斯島上餐廳讓人詬病的原因之一吧！

我們的吃：一定要嚐嚐威尼斯道地常見的庶民小吃、如：墨魚烏賊卵或墨魚涼拌大茴香頭、小蝦玉米糊 Polenta 等等，墨魚麵（不是所有黑色的麵就叫做墨魚麵喔）一定不缺席，再佐Veneto區內上好白酒！威尼斯區代表的各式蛋黃酒Zabaione甜點，「Tiramisu」即是其中之一；古時貧窮的人大病之後用來「提振精神」和「恢復元氣」！！

美味鑑賞

早餐：旅館內自助式早餐

午餐：午餐必須嚐些非吃不可的威尼斯冷盤(如墨魚卵等)、吃著道地的墨魚麵(道地的墨魚麵條是一般原麥麵條熬煮而成、更入味，有別於台灣以黑色麵條來烹飪)，這是美妙的味覺與行旅！

晚餐：朝聖名店Nobu，在 Armani style 的高雅極簡餐廳裡、品嚐名廚松久信幸 Matsuhisa 南美風情日式料理；請注意：這是有別於您曾下肚的日本料理喔！

旅店風情

米蘭精品街區5*Luxury [Baglioni Hotel Carlton](#) (superior room 25m²)

-The Leading Hotels of the World-

或 時尚 5* Luxury [Palazzo Matteotti](#) (superior room 24-28m²)

或同級

第 10 天 米蘭

今天在米蘭，將參觀 米蘭大教堂、廣場及 大教堂堂頂，以及 斯卡拉歌劇院一帶。最後當然讓您自由逛逛精品區囉！今日晚餐的服裝是 smart casual！

我們在米蘭：曾經很長的時間、皇家率先安排了達文西偉大的「最後晚餐」，但因該鉅作整修後

控制進場人數，導致弊病叢生、一票難求！但是、貴賓們仍可利用自由活動時間，試試運氣現場買票、以親睹此畫作之偉大不凡！另外，或可前去史佛薩古堡內欣賞米開朗基羅的最後作品「聖殤」！或是潮店區10 Corso Como、垂直森林建築、運河區！

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

午餐：需請您自行料理了

晚餐：將是滿足您味蕾和視覺的米其林Michelin 2 星級

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第 **11** 天 義大利米蘭 香港（或其他轉機點）

相信義大利的耐人尋味您已深有感觸

中午就要搭機飛離義大利，踏上回家的路。

美味鑑賞

早餐：旅館內早餐

第 **12** 天 香港（或其他轉機點） 桃園

義大利的餘興未盡，下一趟經典之旅又將啟程

今日抵達台北，結束知性又浪漫的義大利經典之旅。

航班資訊

去回程	行程起訖	航班班次	起飛時間/抵達時間
去程	台北 - 香港	國泰航空 - CX-409	19:20 / 21:15
去程	香港 - 義大利羅馬	國泰航空 - CX-293	00:40 / 07:55
回程	義大利米蘭 - 香港	國泰航空 - CX-234	12:55 / 06:25(次日)
回程	香港 - 台北	國泰航空 - CX-530	08:55 / 10:45

出團資訊

出團日期

參考價格

促銷優惠

- 1. 老團員優惠方案(現金/刷卡皆同)
- 2. 蜜月專案(雙重好禮相送)
- 3. (早鳥專案)
- 4. 3/5/特選系列長程線旅遊，指定銀行刷卡3期0利率
- 上述方案,老團員優惠方案與早鳥專案不能併用,僅能二擇一

證件資料

- 持中華民國台灣護照者不需申辦歐洲申根簽證，如持他國護照者請洽業務人員確認是否應申辦簽證
- 如果您的護照快要過期或必須新辦護照時，請提早通知我們依您個人狀況辦理：
 - 1. 身份證正本(小孩無身份證請附戶口名簿正本或二週內申請之戶籍謄本正本)
 - 2. 兩吋彩色證件照2張(須三個月內拍攝、露耳、必須純白色背景之彩色證件照,頭頂到下巴約3.2~3.6公分，千萬不要用家庭照或自拍自洗之數位相片)
 - 3. 舊護照正本及退伍令正本；如為軍職人員則必須另附軍人身份證或雇員證的影本
 - 4. NT\$1,300 護照工本費請隨證件附上

行程包含

皇家全包了！『皇家國際運通』自2015/03/01起，團費報價採全包式(費用內含機票稅金，領隊導遊司機小費與簽證費)，給您更完整的服務。

- 1. 國際線來回之團體經濟艙機票，行程表中所註明之內陸航段經濟艙機票，以及機場稅與燃油附加費
- 2. 行程表中註明之飯店住宿、餐食、行程、車資、門票及活動
- 3. 領隊、司機、導遊的服務小費
- 4. 合作廠商服務範圍內旅遊國度，免費提供Wi-Fi(一房一台Wi-Fi機)
- 5. 保險：

歐洲申根國家：旅行業責任保險300萬 + 20萬意外醫療險 以及個人300萬海外旅行綜合保險 + 150萬意外醫療險 + 100萬海外突發疾病醫療險

非歐洲申根國家：旅行業責任保險400萬 + 20萬意外醫療險 以及個人200萬海外旅行綜合保險 + 20萬意外醫療險 + 10萬海外突發疾病醫療

行程不包含

1. 台灣護照工本費：NTD.1,300.-
- 2.

旅遊中一切私人消費如：行李超重費、床頭小費、飲料酒費、郵電費、行李小費、洗衣費...等

備註

- 本行程符號顯示： 表示入內參觀 表示已含門票入內參觀 表示行車遊覽 表示徒步遊覽
- 本行程表僅供參考，將視航空班次的確認、或當地節慶、展覽和會議、等不可抗拒之因素，本公司有權依實際狀況，修正部份行程與住宿點和旅館，敬請見諒。正確行程、航班、旅館以行前說明會資料為準。
- 為因應油價上揚及各地機場稅調漲，本公司團費將隨之機動調整，謝謝
- 訂金：經濟艙每人NTD 30,000.、商務艙每人NTD 100,000.、部份行程如肯亞等經濟艙每人NTD 50,000.
- 提醒您：當您支付了訂金、即表示買賣雙方之契約關係已經存在；敝公司也將依各地供應商之

要求以您的訂金預付相關於此次旅遊的旅館、餐廳費用或開立機票等。繳付訂金後若您因故退團、敝公司將會估算已實付的費用或參酌「國外旅遊定型化契約書」之相關條款、向您收取超支費用或退回餘款。

- 選位：各航空公司之團體經濟艙(或團體商務艙)機位，因航空公司之規定，無法事先預選座位，敬請見諒。
- 提醒您：您的護照必須要有至少2頁的空白頁(4面)、始可辦理簽證和入境此次的旅遊國。
- 提醒您：單人報名；必須加收「單人房」差價，此「單人房」為一人房，其空間通常小於二人房；但皇家將會盡力協助安排同性團友共用一室，若能順利調整、則免收「單人房」差價。
- 提醒您：若要求「三人房」、則只能接受一大二小或二大一小（美洲和中國大陸地區除外）；小孩通常定義為12歲以下、但卻有愈來愈多的旅館限制6歲以下的小孩才能住三人房。
- 提醒您：「三人房」；通常是二人房加一床（此加床多為摺疊床、行軍彈簧床或是沙發床），且房間空間原本就小、並不舒適。
- 提醒您：所有旅館的團體房無法指定相通房，也無法指定一家人的房間一定要在隔壁或鄰近，敬請見諒！
- 提醒您：為維護旅客權益及歐洲消防法規，本公司一律不接受旅客不佔床。敬請見諒！
- 提醒您：內陸航段的行李託運；不論您的國際航段是否搭乘商務艙，基本上內陸航段都會是經濟艙，所以託運行李將依各航空公司經濟艙規定、所超額的行李件數和重量皆需請您自付。

聯絡資訊

- 皇家國際運通團體部聯絡電話：(02)2719-5111