

【義大利11天-經典版冬季篇】

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	羅馬超經典
Day 3	羅馬假期、必然回味無窮
Day 4	羅馬 Italo高鐵頭等艙或紅箭高速火車頭等艙（約2.5-3h） 佛羅倫斯
Day 5	托斯卡納
Day 6	佛羅倫斯有最精采的文藝復興繪畫、雕刻與建築
Day 7	佛羅倫斯 銀箭或紅箭高速火車頭等艙（約2-2.5h） 威尼斯
Day 8	威尼斯 約270KM（約3.5小時）米蘭
Day 9	優越的時尚之都米蘭
Day 10	米蘭 香港(或其他轉機點)
Day 11	香港(或其他轉機點) 台北

嚴選旅宿

羅馬、米蘭皆各住2晚；佛羅倫斯3晚

ROCCO FORTE HOTEL 的崇高品味早已是美名遠播、自是來自其個性化的典雅歐風、貼心細膩的人文精粹，而其「極優越」的地理位置則更是城裡眾豪華5星旅館所望塵莫及的！

Hotel Savoy Firenze 集佛羅倫斯傳奇於一身；座落市中心共和廣場 Piazza della Repubblica、左擁聖母百花大教堂、右抱烏菲茲美術館，二者與旅館的步行距離皆在5分鐘之內！

Roma Hotel De La Ville 亦是 Rocco Forte 家族成員之一，皆是融合了義大利 design 和時尚藝術作品、以及絕佳地裡位置，是令人難以抗拒的酒店，不但讓您享受了文化、又可品嚐最好的美食、最優質的當地葡萄酒。

嚴選美饌

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家分店散佈全球主要城市；即使是最被討厭的「毒蛇」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！皇家的老饕貴賓們也幾乎一致性的好評！

主廚 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年於倫敦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！

繁華精品鬧區中暫得於己的寧靜空間裡一起吃頓日本料理吧！

品味皇家旅遊

皇家於1991年創作了、台灣第一個「義大利」行程！

堅持不斷進化；因為我們追求的始終是「稀缺&深刻」，期望與消費者一同創造更獨一無二的旅遊視野！

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、設施等未必皆如「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，但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、亦無法完成一次愉快的旅遊！

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，經過了20多年的臨場實際驗證也才能善用米其林、也才體會出其不同符號所隱含的意義；被評為一星的餐廳並不表示美味一定不如二星、二星主廚的手藝也不是一定不如三星的創意或美味（原因是餐廳自身有很多考量：可能不想再多聘用正職服務生和品酒師或是不想再花重金裝潢、添購等級更高的酒杯餐具或是擺放價值更高的藝術品等等）。星級餐廳仍有許多是「地雷」，有些原因歸功於「排場」！

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與高認同；舉例而言：另一本法國血統、備受尊敬的美食評鑑「Gault&Millau」的「廚師帽級」，在德語區國家較對手米其林來得可信，在義大利則有「Gambero Rosso」，美國亦有「ZAGAT」！！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！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三星、因為米其林帶來太多觀光客、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。

重點行程 | 優雅的生活旅遊

在義大利、繁瑣而「非必要」的過程很耗時：找停車點、付進城費、排隊安檢進美術館、教堂等，以及義大利人的「隨性、失序」，所以旅遊時變數多、必須有足夠時間應變！

旅遊不能只是蜻蜓點水；某些小城令人感動的廣場建築空間之美、巷弄裡街頭藝人的表演、或喝杯咖啡感受週遭悠美的人事物，絕不能因為時間匆促而無法如願、徒增遺憾！

行程安排懂得「取捨」、才是一趟精彩旅遊重要的開端！

第一次見到達文西這千秋大作，著實深受感動、待立良久！多少古今藝術家們曾以「最後晚餐」為題創作，但從未能如達文西的創作如此透出豐富情感、強烈的生命力！米蘭感恩聖母堂Santa Maria delle Grazie餐廳牆上的這幅壁畫正是達文西流芳百世之作！

我們又再次排除困難、重回皇家20多年前將「最後晚餐」列入義大利的「非去不可」！如今所見是整修過後，清晰可見令人讚嘆的人物表情、窗外景物、及鮮豔飽滿的色彩。

丹·布朗的「地獄」電影又再掀起佛羅倫斯城的「神曲」之謎！為了讓義大利的藝術美學再次昇華，我們拉長佛羅倫斯的停留時間，更必須去一睹米開朗基羅的第3座「聖殤Pieta 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」，石頭隱隱透著大師的心思和精神力量！

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。

旅店風情 | 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，請見諒無涉皇家安排。

美食饗宴 | 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，但卻是文藝復興時期所留傳至今的名饈；以根莖蔬菜的爽脆口感和清甜襯出別於台灣「牛雜」的高明廚藝，真是人間美味啊！

碳烤牛排 Bistecca alla Fiorentina（佛羅倫斯T-bone）：

一塊重近1000公克，最上乘者則來自義大利特別珍稀牛種Chianina；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」！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」、運動多因此肉質較粗，且歐人相對較重「咀嚼」）！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！

皇家選擇了牛肉最貴的部位；肉味飽滿、肉質柔嫩鮮美且有咀嚼感、油花更細膩，且是饕客最愛的「碳烤grilled」帶骨菲力牛排、來自小母牛的[Bistecca 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伊比利頂級Bellota伊比利亞種黑蹄深毛豬？

事實上、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

斯卡納及翁布利亞廣大的內

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！

好不好吃？很主觀！

尤其義大利麵或燉飯餐餐出現，您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！也少不了義大利各區好酒佐佳饈！皇家團隊多次隨著台灣知名的「懂酒人」前往拜會義大利酒王酒后產區Barolo、Barbaresco或托斯卡納最頂級的Saccicaia、Ornellaia酒區以及Antinori、Frescobaldi 等等！而中式餐是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！

美味宣言、請詳閱

皇家豐厚的經驗造就了美食、住宿、文化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、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6或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微，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；踏上旅途後的突然這不吃那不吃、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！選擇參加皇家的團體前，還請先參考上述內容。

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），法拉利只是出資方，車廂由法國公司 ALSTOM（TGV 的製造廠）打造，Italo 在服務和硬體上已有老化現象！！

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）營運中，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！

餐飲食宿比較表 |

每日行程

第01天 台北 香港（或其他轉機點） 義大利羅馬

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？！

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..；今晚搭機飛往香港（或其他轉機點），今夜就在飛機上度過囉！

抵達義大利之前、請先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，義大利人就亂了套哩！但也無可厚非，一次煮出10份品質一致的麵、確實不易！然更因天生隨性、愛過好日子不愛工作、有時馬馬虎虎的本性造就了餐廳「每況愈下」的窘境、難以維持品質的這種個性也反映在各行各業裡、社會上的每個角落。

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！

旅店風情

機上

第02天 羅馬超經典

上午進入羅馬城；將參觀 寶蓋賽美術館 Museo e Galleria Borghese，其藝術價值亦可媲美梵蒂岡美術博物館！然後再去瀏覽最偉大的建築 萬神殿、及其鄰近的 那瓦拉廣場。然後我們拜訪卡拉卡拉古羅馬大浴場 Terme di Caracalla，這是極為震撼的古羅馬浴場遺跡！

備註

專屬安排：中文導遊精采解說

我們在羅馬：因一直都堅持「深入」，所以中文導遊功力深厚、解說詳盡。再根據經驗、最「舒適地」旅遊是採用計程車、徒步來串聯遊覽羅馬城！還喝了杯當地老饕和皇家才知道的「秘密咖啡」，全義僅此一家！這杯咖啡並非皇家20多前已開發、現在網路瘋傳的金杯咖啡 Tazza d'Oro 唷！行程飽滿豐富，且精選旅館地點「住在羅馬夜景裡」，加以精選美味的適時提振精神，此行滿足了所有慾望！

美味鑑賞

早餐：機上提供的早餐

午餐：Fassona 牛肉

晚餐：晚餐就在旅館裡囉

旅店風情

羅馬西班牙廣場上的 Luxury 5* [Hotel De La Ville](#) (Superior room, 28m²) 或同級

(羅馬連住2晚) Rocco Forte Hotel

第03天 羅馬假期、必然回味無窮

今天仍將以計程車、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！

至於競技場、忠烈祠、君士坦丁拱門這一帶、就留待下午的自由活動自行前往囉！也或許您已經拜訪過？！

備註

專屬安排：中文導遊精采解說

美味鑑賞

早餐：旅館內

午餐：ZUMA，當今全球最火的日本料理美食朝聖！西班牙廣場繁華鬧區裡享受一頓暫得於己的日本料理

晚餐：請您自理喔

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第04天 羅馬 Italo高鐵頭等艙或紅箭高速火車頭等艙（約2.5-3h） 佛羅倫斯

上午 搭乘 Italo 私鐵（Prima艙 = 1st class）或 FRECCIAROSSA 紅箭高速列車（Business艙 = 1st class）直接北上至佛羅倫斯。在佛羅倫斯、將參觀 聖母百花大教堂、洗禮堂和 天堂之門、還有超重量級 烏菲茲美術館及其旁 市政（統治）廣場。

備註

專屬安排：中文導遊精采解說吃在托斯卡納：農家風味，因中世紀後城市中產階級增多、以致提高了文化素養和生活品質、和餐飲的精采度；傳統食物當以燉菜居首、山產料理如山豬、兔肉等為主、各種珍貴菇類和乾酪、濃郁的美酒！這兒口味稍鹹重油膩但仍長期守住了美食區的榮譽、僅次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

午餐：佛羅倫斯碳烤牛排登場囉

晚餐：超好吃的魚料理

旅店風情

佛羅倫斯歷史古城中心 5* [Hotel Savoy](#) (採用Deluxe room, 30m²) 或同級

(佛羅倫斯連住3晚)

第05天 托斯卡納

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。

然後跟著可愛的捲毛犬去 找松露。也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！

最後回到佛羅倫斯。

美味鑑賞

早餐：旅館內

午餐：品嚐各種松露料理喔

晚餐：選擇城裡徒步範圍內、當地名氣響亮的餐廳！則是義大利國家級美味認證放山豬

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第06天 佛羅倫斯有最精采的文藝復興繪畫、雕刻與建築

隨著丹·布朗的「地獄」電影又將再掀佛羅倫斯城的「神曲」之謎！佛羅倫斯不僅具有美麗的表達形式、其內蘊的豐富情感亦叫人喝采！我們將再參觀學院美術館，讓您和米開朗基羅的傳世名作「大衛」的本尊以及聞名的「囚奴像」相見。以及，將參觀考古修復博物館，是佛羅倫斯快消失的傳統手工藝，在那裡可感受到「永恆」、在那裡不需言語、用眼睛就會很滿足，很感動了！

備註

專屬安排：佛羅倫斯有當地中文導遊美學導覽

美味鑑賞

早餐：旅館內

午餐：將在另一家歷史名店裡享用、以托斯卡納傳統肉食料理最聲名遠播！有名菜水煮牛舌、牛皺胃餃、更有超級好吃的炸牛排！

晚餐：請您自理唷

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第07天 佛羅倫斯 銀箭或紅箭高速火車頭等艙（約2-2.5h） 威尼斯

今天將搭高鐵直抵威尼斯、然後直接從碼頭乘計程船直接進到島上旅館（因島上寸土寸金，所以房間空間皆小，我們將以手提行李過夜包進到島上旅館）。

讓您熟悉環境後、整個下午便自由活動囉！

備註

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，也讓大家宛如置身愛情電影中，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潟湖區、亞得里亞海的水產，鄰省（Emilia-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？島上大多的廚師都該打屁股或彎腰謝罪！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Soave等上好白酒！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

午餐：午餐是道地好料裡，Veneto海鮮料理為主

晚餐：晚餐仍是道地好料裡，Veneto海鮮料理為主

旅店風情

常用島上5* [THE BAUERS](#) (superior double 24m²) 或同級

第08天 威尼斯 約270KM（約3.5小時）米蘭

上午參觀 道奇宮、 嘆息橋和 聖馬可教堂和廣場，搭 「貢多拉」鳳尾船6位一艘，並登上鐘樓俯瞰威尼斯的獨特魅力！

再搭 船從旅館來到碼頭，換乘專屬巴士後一路直奔米蘭。若從威尼斯搭高鐵前往米蘭須時2h35 /43m，加上提早進火車站等待時間已與搭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！

備註

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

午餐：將享用很豐富的威尼斯海鮮料理

晚餐：晚餐將朝聖名店Nobu，在Armani style的高雅極簡餐廳裡、品嚐名廚 Matsuhisa 南美風情的日式料理；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](#) (採用superior room 25m²)

(米蘭連住2晚) 或同級

第09天 優越的時尚之都米蘭

上午，將參觀 米蘭大教堂、廣場，以及 斯卡拉歌劇院一帶。以及達文西蛋彩壁畫鉅作 - 「最後晚餐」！最後當然是逛精品區囉！

今日晚餐的服裝是 smart casual！

備註

我們在米蘭：曾經有8、9年的時間皇家率先在行程中安排了達文西偉大的「最後晚餐」，但因該

鉅作整修後人潮更多，因此採預約制、限定時段及人數，導致一票難求，並且票幾乎都被「掌握」在當地導遊和售票agent手上！但此行，我們再度將之安排在行程裡讓團員們親睹其偉大不凡！另外，還可利用逛街時間前去史佛薩古堡內博物館、欣賞米開朗基羅的最後作品「聖殤」！

美味鑑賞

早餐：旅館內

午餐：午餐請您自理喔

晚餐：晚餐是滿足您味蕾和視覺的法式米其林2星級

旅店風情

仍住宿昨日旅館

第 10 天 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！上午就要搭機飛離米蘭，踏上回家的路。

美味鑑賞

午餐：機上

晚餐：機上

第 11 天 香港(或其他轉機點) 台北

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。

美味鑑賞

早餐：機上

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	台北桃園機場 - 香港	國泰航空 - CX-451	19:40 / 21:45
去程	香港 - 義大利羅馬	國泰航空 - CX-293	00:20 / 06:40
回程	義大利米蘭 - 香港	國泰航空 - CX-234	11:55 / 06:30+1天
回程	香港 - 台北桃園機場	國泰航空 - CX-564	08:30 / 10:15

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. 2017/01/15~2017/02/15春節出團之7系列&特殊企劃行旅，刷美國運通卡另享[會員酬賓]積分早鳥優惠，詳情請電洽皇家業務人員
- 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(含領隊導遊司機小費與簽證費，唯冬季春節部分行程團費不含機票，需另外報價)，給您更完整的服務

- 1. 行程表中註明之飯店住宿、餐食、行程、車資、門票及活動
- 2. 領隊、司機、導遊的服務小費
- 3. 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. 2017義大利7系列11天尊榮版報價不含國際線機票，詳情請電洽皇家業務人員
- 2. 台灣護照工本費：NTD.1,300.-
- 3. 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