# 高鐵廣州自由行:西關懷舊經典 2 天遊

	第一天	
時間	行程	建議交通
08:30- 09:28	香港→廣州 (香港西九龍站→廣州南站) 選乘港鐵「動感號」,開展舒適的旅程	高鐵 G6582 (港鐵「動感號」)
09:28- 12:30	歐洲風情 - 沙面島  島上有 150 多座歐洲不同風格的建築,有著名的建築物如露德天主教聖母堂、廣東外事博物館、英國雪廠及沙面基督堂等,路邊有很多咖啡館及酒吧。  地址:廣州市荔灣區沙面北街 53-54 號	地鐵: 於廣州南站地鐵站乘坐 地鐵2號線,前往嘉禾 望崗方向,於海珠廣場 站轉乘地鐵6號線,前 往潯峰崗方向,於文化 公園站下車,步行約8 分鐘。 (全程約58分鐘)
12:30- 14:00	上下九步行街 品嘗地道風味  全長1,237 多米的步行街,集結不同種類的商店,最吸引遊客的必數遊人最愛的文昌雞、雙皮奶及雲吞麵等各式美食。  地址:廣州市荔灣區上九路、下九路、第十甫路  銀記腸粉	步行: 由沙面北街步行約 12 分 鐘
14:00- 16:30	殿堂級傳統建築 - 陳家祠  - 陳家祠  - 廣東規模最大、裝飾華麗、保存完好的傳統嶺南祠堂式建築,被譽為"嶺南建築藝術明珠",它集中了廣東民間建築裝飾藝術之大成,是一座民間裝飾藝術的璀璨殿堂。  - 地址: 廣州市中山七路	步行: 由上下九步行街(文昌南路)步行約22分鐘

16:30-19:15

#### 北京路 超好逛



是一條集文化、娛樂、商業於一體的街 道,也是廣州歷史上最繁華的商業集散 地。多種美食餐飲讓你大快朵頤。

地址: 廣州市越秀區北京路

地鐵: 由陳家祠步行約1分鐘 於陳家祠站乘坐地鐵1 號線,前往廣州東站方

向,於公園前站下車,

步行約15分鐘。 (全程約20分鐘)

達楊原味燉品: 老字號地道廣州燉品店, 出品原汁原味的老火燉湯,味道一流。

地址: 廣州市越秀區文明路 160 號-1 鋪



## 前往大沙頭遊船碼頭 地鐵:

由食店步行約10分鐘於 北京路站乘坐地鐵6號 線,前往香雪方向,於 東湖站下車,步行約10 分鐘。

(全程約40分鐘)



登上遊船在華燈初上時出行,感受廣州的繁華夜色和獨特魅力(船程 約70分鐘)

21:20-22:00

乘車回酒店(建議下榻於北京路附近的酒店)

#### 地鐵:

由大沙頭遊船碼頭步行 約10分鐘到東湖站,乘 坐地鐵6號線,前往潯 峰崗方向,於北京路站 下車

(全程約30分鐘)

## 第二天

09:30-14:00

時間

行程

## 訪尋西關大少足跡



地址: 廣州市荔灣區龍津西路 145 號

### 建議交通

的士:

車程約27分鐘

#### 荔灣湖公園



順道亦可遊荔灣湖公園, 園內 設有餐廳、茶座及多種遊樂設 施,為集遊覽、娛樂為一體的 綜合性公園。

地址:廣州市中山八路、南岸 路、荔枝灣路、龍津西路

### 泮溪酒家

國家特級酒家及中華餐飲名 店,設計薈萃了嶺南庭園特 色,佈局錯落有致,加上荔灣 湖景色,景色美艷如畫。

地址:廣州市荔灣區龍津西路 151 號



14:00-15:15

## 獨特建築大劇院



廣州大劇院: 坐落於廣州的中心位置,由第一位獲得"普利茲克建築獎"的女性、英籍伊拉克設計師扎哈·哈迪德設計,形狀宛如兩塊被珠江水沖刷過的靈石,造型獨特,獲得全球建築界及藝術家的極高評價。

地址: 廣州市天河區珠江新城珠江西路 1 號

#### 遠眺廣州塔

廣州塔,暱稱為小蠻腰,海拔高 600 米,是一座 以觀光旅游及文化娛樂為主,具有廣播電視發射 功能的電波塔。



#### 地鐵:

由食店步行約10分鐘到中山八站乘坐地鐵5號線,前往文沖方向,於珠江新城站下車,步行約11分鐘。(全程約45分鐘)

15:15- 18:40	<b>百花綻放在花城</b> 花城廣場總面積逾 56 萬平方 米,鄰近少年宮、大劇院、博物館等知名景點。另外,廣場有人 造景觀湖區、燈光廣場、大型噴泉等設施。區內更有大型購物中 心-花城匯,是購物、餐飲及娛樂的地標。  地址:廣州市天河區珠江新城 CBD	步行: 由大劇院步行約 5-10 分 鐘
	后街唐廚 裝潢富老廣州味道,菜式賣相精緻,色香味俱全! 地址:珠江西路 5 號廣州國際金融中心(西塔)裙樓四樓 406 鋪	步行: 由花城廣場-音樂噴泉步 行約5分鐘
18:40- 19:25	前往廣州南站	地鐵: 由食店步行約5分鐘到 珠江新城站乘坐地鐵3 號線,前往番禺廣場方 向,於漢溪長隆站轉乘 地鐵7號線,於廣州南 站下車 (全程約45分鐘)
20:25- 21:33	廣州→香港(廣州南站→香港西九龍站)	高鐵 G6587 (港鐵「動感號」)

高鐵連接香港與內地44個站點,毋須轉車可以去到更多地方。立即訂票,體驗不一樣的高鐵旅程。

www.mtr.com.hk/highspeed