



大洋蔚藍海岸號於今夏推出全新歐洲航程 結合船上得獎美饌和特色美食之旅 呈獻獨一無二的歐洲航遊假期



香港，2019年5月16日 — [大洋郵輪](#)素以滋味餐饗和獨特航線享譽全球，旗下蔚藍海岸號 (Riviera) 亦以頂級美食和精彩航遊廣受賓客歡迎。今年8月，蔚藍海岸號將會推出兩項特色美食旅程。「12天巴塞隆拿至羅馬之旅」為賓客呈獻多種船上及岸上用餐體驗，屬品牌其中一個最為全面的歐洲美食探索之旅。另外，參加「14天羅馬至倫敦之旅」的賓客亦可一嚐意大利、西班牙和葡萄牙的地道佳餚，並前往國際美食之都倫敦，體驗各種不同地道風情。

航程資料

[12天巴塞隆拿至羅馬之旅](#)行程將會覆蓋西班牙伊比薩島及帕爾瑪、法國馬賽普羅旺斯和聖特羅佩茲、摩納哥蒙地卡羅，以及意大利的菲諾港、佛羅倫斯／比薩／托斯卡尼（利佛諾）、西西里陶爾米納、索倫托／卡布里島和羅馬外港奇維塔韋基亞。航程於2019年8月2日出發，每位定價為4,999美元起。另外，賓客可以參加[14天羅馬至倫敦之旅](#)，遊走意大利佛羅倫斯／比薩／托斯卡尼（利佛諾）、法國土倫、波爾多、聖馬洛、西班牙巴塞隆拿、卡塔赫納、馬拉加、塞維利亞、葡萄牙里斯本和波爾圖，當中兩日更會穿越比斯開灣（Bay of Biscay），欣賞壯麗風光。航程於2019年8月14日出發，每位定價為4,399美元起。

美食探索之旅

在前往歐洲各個著名目的地途中，大洋郵輪提供不同岸上體驗和觀光行程，讓賓客有機會深入了解當地文化的獨特精髓。品牌專屬的「美食探索之旅」會帶領賓客前往當地市場，選購烹調傳統名菜所需的本土農產品和異國香料。



在塞維利亞，賓客會與大洋郵輪船上廚藝學校「烹飪中心」 (The Culinary Centre) 的名廚一同上岸，到訪熙來攘往的 Mercado de Abastos 市場，尋找烹調西班牙和地中海菜式的獨特食材，然後在導遊帶領下遊覽舊城區，再到當地其中一間最著名的開胃小菜 (tapas)



餐館用膳。該餐廳專門供應安達盧西亞風味小菜，賓客將有機會品嚐蘋果醬醃風乾火腿等多款特色小食。

在**聖馬洛**，賓客可於當地其中一間最享負盛名的餐廳 **Castelbrac** 享用盛宴，一嚐帶子撻、即製蘑菇燉蛋等本土名菜。岸上行程結束後，賓客定必會對地中海的特色美饌留下深刻印象。

蔚藍海岸號的頂級海上美味

廣受好評的蔚藍海岸號致力於不同方面為賓客打造獨特難忘的海上度假體驗。郵輪整體設計時尚優雅，特色元素包括炫目迷人的 **Lalique** 階梯，以及配備 **Ralph Lauren Home** 系列高級家具的主人套房，盡顯華麗氣派。

船上的餐飲體驗同樣精彩，設有六間各具特色的自由入席餐廳，包括傳統扒房、正宗托斯卡尼風味餐廳、**Grand Dining Room** 和咖啡吧等。另外，賓客亦可於船上最尊貴獨特的餐飲場地 **Privée** 舉行私人派對，每次最多招待 10 位貴賓。

Toscana 提供正宗意大利菜，餐廳內大部分食譜都是家傳食譜，傳承自廚師團隊的母親和祖母。菜式經過精心炮製，以特別訂造的 **Versace** 瓷器盛載，賣相精緻，展現出托斯卡尼菜的特色和精髓。另外，燒烤餐廳 **Polo Grill** 集經典扒房的經典元素於一身，供應歷史悠久、深受歡迎的名菜以及上乘佳釀，備受牛扒愛好者和愛酒之士追捧。餐廳選用獲美國農業部認證的頂級牛扒，再經 28 日乾式熟成處理，令肉質分外鮮嫩，別具風味。

此外，大洋郵輪更與著名香檳酒莊 **Dom Pérignon** 合作，在蔚藍海岸號和姊妹郵輪瑪麗娜號的餐廳 **La Reserve by Wine Spectator** 推出獨一無二的全新 **Dom Pérignon** 香檳體驗，以六款佳釀配搭六款精選的 **Dom Perignon** 年份美酒。各款香檳以不同的葡萄品種及調和比例製成，各具風味。配酒美宴的可口菜式包括「黃咖喱藍龍蝦配椰子泡沫」及「炙燒和牛刺身配火箭菜、血橙醬油和魚子醬」等，每一道皆經過悉心設計，能巧妙突顯各款佳釀的微妙分別，完美帶出氣泡充盈細膩、餘韻清新綿長等種種特質。

除了 **Dom Pérignon** 香檳體驗，賓客亦可於 **La Reserve by Wine Spectator** 參與研討會、葡萄酒品鑑和其他配酒美宴，或在海上唯一的烹飪學校「烹飪中心」（**The Culinary Center**）參加烹飪班，在名廚指導下親自炮製美食。

如需預約大洋郵輪的精彩航程，請致電+852 2165 6000（英語、普通話和粵語）、聯絡各大旅行代理或登上 <http://oceaniacruises.com>。

—完—

[按此](#) 下載高清圖片



大洋郵輪簡介

大洋郵輪以滋味餐饗和獨特航線譽滿全球，旗下六艘奢華私密的郵輪可載客 684 人至 1,250 人。大洋郵輪的航程經過精心設計，超過 450 個停靠港遍布歐洲、阿拉斯加、亞洲、非洲、澳洲、新西蘭、美國紐英倫、加拿大、百慕達、加勒比海、巴拿馬運河、大溪地和南大平洋，并會推出長達 180 日的環遊世界之旅。

OceaniaNEXT 簡介

OceaniaNEXT 將帶來一連串大規模改造項目，呈獻更臻完美的航遊享受。賓客將登上非凡蛻變的大洋利嘉特號級別郵輪，盡享精心打造的特色餐饗體驗、頂級海上美饌及多姿多彩的岸上觀光行程，踏上更精彩難忘的旅程。

傳媒查詢，請聯絡：

嘉希傳訊－香港

陳巧宜 (Chloe Chan)

何淑欣 (Nancy Ho)

電話：+852 2810 0532

電郵：chloe.chan@ghcasia.com

nancy.ho@ghcasia.com

嘉希傳訊－新加坡

吳苑怡 (Yuinyi Ng)

謝敏惠 (Joleena Seah)

電話：+65 6723 8161

電郵：yuinyi.ng@ghcasia.com

joleena.seah@ghcasia.com

嘉希傳訊－上海

蔣必慧 (Renee Jiang)

譚斯洛 (Zeno Tam)

電話：+86 21 5213 3030

電郵：renee.jiang@ghcasia.com

zeno.tam@ghcasia.com