

# 兵馬俑文物展覽、小肥羊任點任食點心 天際100觀景台一天遊

(2012年9月2日, 星期日)

<p><b>行程：</b></p> <p>08:30</p> <p>09:00</p> <p>11:45</p> <p>13:45</p> <p>16:30</p>	<p>九龍太子港鐵站 A 出口(運動場道)集合，乘旅遊車前往香港歷史博物館。</p> <p>參觀「兵馬俑展覽」及「香港故事」。</p> <p>於小肥羊享用任食點心午餐。</p> <p>參觀「天際 100 觀景台」及「西九龍海濱長廊」。</p> <p>乘旅遊車返回集合地點解散。</p>	<p><b>小肥羊任食點心午餐</b></p> <p><b>蒸點：</b>海皇鮮蝦餃、蟹籽燒賣皇、鮮蝦菠菜餃、潮州蒸粉果、鮮竹卷、叉燒飽、流沙飽、西杏馬拉糕、時菜鮫魚球、北菇雲耳蒸雞、布拉腸蒸排骨、時菜牛肉球、豉汁蒸鳳爪、咖喱蒸土魷、薑蔥牛柏葉、蒜香粉絲青口；</p> <p><b>煎炸焗點：</b>煎鮫魚餅、安蝦咸水角、搗沙煎軟糰、煎堆仔、XO 醬蘿蔔糕、雜菜炸蝦角；</p> <p><b>腸粉、粥類：</b>皮蛋瘦肉粥、排骨粥、碗仔翅、鮮蝦腸、炸兩腸、蜜汁叉燒腸、香茜牛肉腸；</p> <p><b>特式京滬蒙點：</b>內蒙鮮肉飽子、蒙古餡餅、小肥羊春卷、黃金大餅、涼拌四季豆、紅油菜肉雲吞、鮮肉水餃、魚皮餃、麻辣豬肚絲、炸菜腎片等；</p> <p><b>粉麵飯：</b>肥牛炆伊麵、咸魚雞粒炒飯、廈門炒米、水煮羊肉米線、干炒牛河、白灼時蔬；</p> <p><b>精彩甜品：</b>杏汁珍珠糕、濃香芝麻糕。</p> <p><b>費用：(全包，大小同價)</b></p> <table border="1" data-bbox="917 1388 1460 1444"> <tr> <td><b>會員 \$170</b></td> <td><b>非會員 \$180</b></td> </tr> </table> <p>(團費已包括景點門票、午餐、旅遊車及導遊費用)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 會員其 1 位同行者可以會員優惠價參加；</li> <li>● 會員更可獲本會蓋章一個，集齊五個蓋章，可免費換領 \$50 超市禮券一張。</li> </ul> <p><b>報名：</b>請於 <b>8月3日</b> 前，向下列人士報名及繳交費用</p> <p>莫小姐 2784 0870 (下午 2 時-6 時)</p> <p>羅小姐 9308 7860 (晚上 6 時-9 時)</p> <p><b>其他注意事項：</b></p> <p>一) 本會負責人有權因應當時情況而修改活動安排；</p> <p>二) 由 3 個月至 75 歲參加者每位由旅行社奉送十萬元平安保險 (76-85 歲則為五萬元)。</p> <p><b>* 旅遊車座位以報名先後次序編配 *</b></p>	<b>會員 \$170</b>	<b>非會員 \$180</b>
<b>會員 \$170</b>	<b>非會員 \$180</b>			
<p><b>景點</b></p>	<p><b>兵馬俑展覽</b></p> <p>為慶祝香港特區成立十五周年，香港歷史博物館舉辦這個國寶級展覽，展出約 120 件由陝西文博單位借出的珍貴一級文物，包括彩繪跪射俑、奏樂俑、立射俑、鎧甲將軍俑，及難得一見的秦代金玉器等重點展品。</p> <p><b>香港故事</b></p> <p>佔地 7,000 平方米，介紹香港的自然生態、民間風俗及歷史發展，內容雅俗共賞，趣味與教育並重。</p> <p><b>天際 100 觀景台</b></p> <p>觀景台位於全球第 4 高及全港最高的環球貿易廣場 100 樓，是唯一可以 360 度鳥瞰全港景緻和維港美景的觀景台，亦是全亞洲設有最豐富多媒體展覽的觀景台，以最立體的方式展示香港的發展及風土人情。</p> <p><b>西九龍海濱長廊</b></p> <p>沿著全長 700 米的木板步行道，可以飽覽維港景緻；此外，尚有涼亭、園景、兒童小天地、單車徑等設施。</p> <p style="text-align: center;">◆ 名額有限，報名從速 ◆</p>			

報名表格

致：香港特區政府 文書職系人員協會  
(傳真號碼：2897 4282)

我將參加 2012 年 9 月 2 日 (星期日) 8 時 30 分舉行的「兵馬俑一天遊」。

會員	\$ 170 x	位	\$
非會員	\$ 180 x	位	\$
總數			\$

我已將報名費用存入 中國銀行戶口 012-699-1-008955-4  
(戶口名稱：HKSARG Clerical Grades Staff Association)。

會員姓名：\_\_\_\_\_ 會員證號碼：\_\_\_\_\_

部 門：\_\_\_\_\_ 聯絡電話：\_\_\_\_\_

傳真號碼：\_\_\_\_\_ 電 郵：\_\_\_\_\_

---

填妥後，請連同銀行入數紙傳真至 2897 4282