

訪酒莊、品美酒、學調酒、吃米其林餐

## 潘大鈞 舊金山 NAPA 酒莊米其林之旅

2015/9/26-10/7 (12 天)



40 年前(1976 年)，加州納帕谷(Napa Valley)葡萄酒在巴黎品酒會(Paris Wine Tasting of 1976)評比中擊敗法國波爾多酒登上世界舞台。2006 年再戰，加州酒仍勝並奠定葡萄酒世界地位。由納帕釀酒專家 **潘大鈞老師 (David Pan)**，帶領訪北加州八大特色酒莊、學品酒及調酒、吃米其林餐～愜意酒鄉時光，共飲美酒、分享佳餚、品味生活，就是幸福的意義～

### 【特色】

- ★華人釀酒師－**潘大鈞(David Pan)**，帶領參訪特色酒莊、指導品酒技巧、傳授好酒選擇秘訣。
- ★訪納帕谷 (Napa Valley)、索諾馬 (Sonoma) 及聖克魯斯山脈(Santa Cruz Mountains)，8 間特色酒莊。
- ★安排特殊的酒莊 VIP 參觀路線、品嘗經典好酒，講師深度導覽，體驗非一般的參觀活動。
- ★進入納帕當地最大葡萄園參觀，了解加州風土條件下的葡萄現貌，並與葡萄達人交流。
- ★參觀石緣有機農場 (Stone Edge Farm)，由負責人導覽，並在酒莊享用有機餐酒饗宴 (**獨家包場**)。
- ★安排至米其林一星餐廳 (Auberge du Soleil)、米其林推薦餐廳 (嶺南小館) 用餐，品嘗米其林級甜點馬卡龍 (Bouchon Bakery)，在羅伯蒙岱維 (Robert Mondavi Winery) 酒莊享用美酒佳餚。

### 【獨家體驗】釀酒師教調酒、侍酒師教喝酒

- ★釀酒師－潘大鈞老師(David Pan)以專業釀酒師的身份，讓您調製屬於自己的酒(Blending Session)。
- ★侍酒師－呂崇彰老師(Andy Lu)，上一堂餐酒搭配講座，教您走遍天下的餐酒搭配技巧。
- ★安排品嘗台灣沒進口，姚家族葡萄酒公司旗艦款限量葡萄酒(世界均價約 1000 美金)。
- ★旅遊+深度參觀+知性學習：活動豐富但不趕行程，悠閒感受舊金山生活脈動及享受酒鄉時光。

**禁止酒駕、未滿十八歲者，禁止飲酒**

## 【貼心安排】

- ★中秋連假 (9/26-9/28)，保留機位及飯店，數量每團經濟艙限量為 20 位。(商務艙需另外報價)
- ★活動期間投保 500 萬台幣旅遊平安險，及在美投保 25 萬美元的意外及醫療險，多份保障多份安心。
- ★安排熱門或在地人好評推薦之餐廳，**餐費透明**且非旅行社之團體餐，不以旅行社「風味餐」矇混過關，讓您免排隊、免預約，以輕鬆的心情，體驗正宗加州美食。
- ★機票及住宿：搭乘全球最安全航空公司長榮航空，安排入住交通且購物便利之飯店。
- ★安排當地 Outlets，提供充裕購物時間，不安排購物站，不抽佣，不剝削旅遊時間，給您自由便利，卻無自由行的麻煩。(有專車接送，可盡情購物，無須提大包小包)
- ★團費包含酒莊參觀費用、景點門票、領隊、司機、導遊小費，讓您方便規劃在地消費。
- ★除司機外，隨團至少安排兩位以上工作人員服務，全程給團員安全且貼心照護。
- ★由聯合報及美國世界日報主辦，以在地 39 年的深耕經驗服務，在地資源給您深度旅遊感受。

## 【特別贈送】

- ★本團專屬紅酒：製作本團專屬酒標，並贈送團員出團當年出窖之紅酒，可留作永恆紀念。(活動後寄送)
- ★5 月 31 日前報名繳訂即贈品酒講座，讓您邀請好友共享好酒，兩人同行市價約 3000 元。(僅可選一場)

- \* 主辦：聯合報、美國世界日報
- \* 協辦：鈞太有限公司、東南旅行社
- \* 報名：(02) 86925588 分機 2752、2388  
0935-080209
- \* 活動網址：<http://www.udncamp.com>
- \* 活動報名：<http://goo.gl/OZv0pa>
- \* 品酒講座：<http://goo.gl/swxGCS>



udn camp 活動官網



Line 線上客服

歡迎隨時來電預約說明  
講座及詳細活動資訊，請上官網查詢～



## 【活動行程表】

日期	天數	活動內容
9月26日 中秋連假	第一天	台灣時間 9/26 晚上班機 美國時間 9/26 下午到達
9月27日 中秋連假	第二天	【觀光】舊金山市區（惡魔島、渡輪大廈、漁人碼頭） 【觀光】舊金山渡輪大廈假日農夫市集（Farmer's Market）
9月28日 中秋連假	第三天	【葡萄園】Beckstoffer Tour 和葡萄達人面對面交流 【酒莊】Robert Mondavi winery 羅伯蒙岱維酒廠（中午在酒莊用餐） 【酒莊】Stag's Leap Wine Cellars 鹿躍酒廠
9月29日	第四天	【酒莊】Chateau Montelena Winery 蒙特萊那酒莊 【美食】米其林一星餐廳 Auberge du Soleil 【酒莊】Opus One 作品一號酒莊
9月30日	第五天	【酒莊】Chateau St. Jean Winery 聖傑堡酒莊 【酒莊】RIDGE Vineyards 山脊酒莊
10月1日	第六天	【有機農場酒莊】石緣有機農場（Stone Edge Farm）---獨家包場（中午在酒莊用餐） 【釀酒師教調酒】Blending Session--潘大鈞老師（David Pan）的釀酒、調酒講座
10月2日	第七天	【觀光】UC Berkeley 柏克萊加大校園巡禮 【購物】North Face outlet、Livermore outlets
10月3日	第八天	【觀光】Stanford University 史丹佛大學校園巡禮 【侍酒師教喝酒】Thomas Fogarty Winery 湯瑪士·佛噶蒂酒莊 --呂崇彰老師(Andy Lu)品酒師餐酒搭配技巧課程 【購物】Santana Row / Westfield 購物中心
10月4日	第九天	【觀光】Muir Woods 紅木國家公園 【觀光】Sausalito City 小鎮漫遊 【觀光】舊金山市區（金門大橋、藝術宮）
10月5日	第十天	【觀光】舊金山市區（九曲花街、金門公園、天涯海角、六姊妹） 【購物】Union Square 聯合廣場
10月6日	第十一天	美國時間 10/6 凌晨班機（飛行經過國際換日線）
10月7日	第十二天	到達台灣時間 10/7 上午，感謝您參與本團

備註：

- 1.黃底為酒莊參訪及品酒活動。
- 2.以上行程在參觀內容不減的原則下，得依航空公司班機、景點開放時間、天候及旅館之實際情形調整順序，屆時以行前說明會資料為準。

## 講師介紹

### 釀酒師：潘大鈞（David Pan）隨團講師

台灣人，三歲移民美國紐澤西州，  
熱愛葡萄酒，於 2007 年在美國加州創立  
Les Belles Collines 品牌，也是該品牌釀酒師。

目前往返居住於台北與舊金山兩地。  
所創品牌獲得美國權威評分家 Robert Parker 90 分以上讚賞，及世界級葡萄酒雜誌和知名評分機構 WS，  
WE 和其他知名評分家 James Suckling, Stephen Tanzer 高分支持



### 學歷 Education

- University of California, Davis: Department of Viticulture & Enology  
加利福尼亞大學戴維斯分校，葡萄栽培及葡萄酒釀造學
- Georgetown University, MBA Strategy & Management  
華盛頓喬治城大學，企管碩士學位
- Dartmouth College, AB Government  
常春藤聯盟達特茅斯學院，政治學士學位

### 國際酒類專業認證/修業 Additional Credentials

- Wine & Spirits Education Trust (WSET) Advanced  
英國葡萄酒與烈酒教育中級認證
- Certified Wine Professional,  
Rudd Institute of Wine at the Culinary Institute of America  
美國廚藝學院洛德專業葡萄酒研究所證書
- University of California, Berkeley: Chemistry  
加州大學柏克萊分校化學課程

### 經歷 Professional Experience

- Asset Management, Fisher Investments,
- Strategy & Management Consulting, Deloitte Consulting

### 目前職務 Current Position

- Founder, Winemaker, and President, Les Belles Collines  
Les Belles Collines (LBC) 創辦人、釀酒師。
- Founder and President, Domaine Wine Cellars (DWC)  
鈞太葡萄酒總部 創辦人與董事長。
- Founder and President, Helios Wines

加州 Helios 紅酒 創辦人與董事長。

## **殊榮 Awards**

- **LBC “Les Sommets” Napa Valley Cabernet Sauvignon 2012**  
榮獲葡萄酒專業大師 Robert Parker 評分 90 分
- **LBC Russian River Valley Pinot Noir 2013**  
榮獲國際專業酒類雜誌 Wine Enthusiast 評分 93 分
- **LBC “Les Sommets” Napa Valley Cabernet Sauvignon 2010**  
榮獲葡萄酒專業大師 James Suckling 評分 93 分  
榮獲葡萄酒專業大師 Stephen Tanzer 評分 91 分  
榮獲國際專業酒類雜誌 Wine Enthusiast 評分 91 分
- **LBC Napa Valley Cabernet Sauvignon 2010**  
榮獲葡萄酒專業大師 James Suckling 評分 93 分  
榮獲葡萄酒專業大師 Stephen Tanzer 評分 90 分  
榮獲國際專業酒類雜誌 Wine Enthusiast 評分 91 分
- **LBC “Les Sommets” Napa Valley Cabernet Blend 2009**  
榮獲國際專業酒類雜誌 Wine Enthusiast 評分 94 分  
IWSC Gold Outstanding Award 2013
- **LBC Napa Valley Cabernet Blend 2009**  
榮獲國際專業酒類雜誌 Wine Enthusiast 評分 93 分  
IWSC Silver Outstanding Award 2013

## **侍酒師：呂崇彰（Andy Lu）**

超過 15 年豐富餐酒及米其林餐廳服務經驗  
目前正準備第三級高級侍酒師證照考試

**學歷：**2005-2006 年  
California Culinary Academy, San Francisco 學位  
專攻法國及亞洲料理。

**證照：**  
加州食品培訓專班  
二級品酒師執照

**經歷：**  
曾任 Manresa Restaurant(米其林三星)餐廳侍酒師。  
目前任職加州 Institute Golf Course(美國 Fry's 電器創辦人 John Fry 私人俱樂部)侍酒師



(簡章篇幅有限，詳細講師介紹請至官網查詢)

# 行程特色

## 壹、酒鄉介紹

加州是全世界第四大的葡萄酒產區，其中 90% 北美洲所產的酒都來自加州，當地有非常多的家族釀酒廠，經營數代後走出自己的風格，特別在納帕谷（Napa Valley）及索諾馬（Sonoma）這兩個北加州著名產區，有著許多特色酒莊，值得深度探訪。

### ◎納帕谷（Napa Valley）

納帕谷（Napa Valley）是北加州有名的葡萄酒產地，因地處丘陵地帶，加上長達 30 多公里的納帕河谷、陽光充沛、氣候乾燥，良好的條件非常適合培育不同品種的葡萄，種出的品質優良且產量大，也因葡萄酒業的蓬勃發展，讓最早只有 10 幾家酒莊，到現在已快速成長至 200 多家。因應而生的酒鄉文化，遍布各式特色酒莊及有名的餐廳，使納帕成為全美有名的葡萄酒觀光景點。

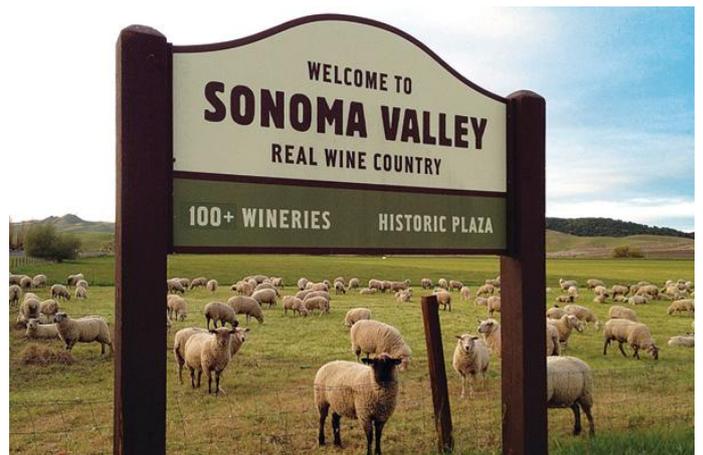


本次安排納帕谷（Napa Valley）參訪的酒莊有：

- ◎【酒莊】作品一號酒莊（Opus One Winery）
- ◎【酒莊】鹿躍酒莊（Stag's Leap Wine Cellars）
- ◎【酒莊】蒙特萊那酒莊（Chateau Montelena Winery）
- ◎【酒莊】羅伯蒙岱維酒莊（Robert Mondavi Winery） ---（中午在酒莊用餐）
- ◎【葡萄園】Beckstoffer 葡萄園巡禮 和葡萄達人交流

### ◎索諾馬（Sonoma）

索諾馬（Sonoma）是北加州有名的酒鄉，鄰近納帕谷（Napa Valley）及海邊(西邊是太平洋，東邊是納帕谷)，氣候從乾熱到濕冷，葡萄品種相當多元，各酒莊所產酒各具特色。除葡萄酒外，索諾馬也是農業大縣，盛產水果及乳製品，到索諾馬旅遊時，除了可以去靠近山區的酒莊外，也可以到市中心體驗一下悠閒的加州鄉村風情。



本次安排索諾馬（Sonoma）參訪的酒莊有：

- ◎【酒莊】山脊酒莊（RIDGE Vineyards）
- ◎【酒莊】聖傑堡酒莊（Chateau St. Jean Winery）
- ◎【有機農場酒莊】石緣有機農場（Stone Edge Farm） ---獨家包場（中午在酒莊用餐）

\* 另安排加州聖克魯斯山脈（Santa Cruz Mountains）

- ◎【酒莊】湯瑪士·佛噶蒂酒莊（Thomas Fogarty Winery）

## 貳、酒莊介紹

此次精選納帕谷 (Napa Valley) 及索諾馬 (Sonoma) 當地有名的酒莊及葡萄園，先從參觀葡萄園起，透過與葡萄種植達人的對談了解葡萄與酒的關係，再實地到各特色酒莊參觀並品嚐好酒，加上專家的帶領，可具體了解各酒莊的特色，如何品味好酒，可具體提升個人品酒素養及鑑賞能力。

### ◎【酒莊】作品一號酒莊 (Opus One Winery)

—新世界高級酒的代名詞，美國頂級酒莊的代表，**世界百大名酒**。

「作品一號酒莊」在 1979 年在納帕成立，在 1981 年第一屆納帕谷 (Napa Valley) 葡萄酒拍賣會上，作品一號酒莊所產的單箱葡萄酒賣到了美金 24,000 元，創造當時加州產葡萄酒最高價，而酒莊招牌之大，只要是略懂美國紅酒的人都知道，特別是 Opus One 這一支酒可說是新世界高級葡萄酒的代表之一，亦是世界百大名酒。

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃 (Cabernet Sauvignon)



### ◎【酒莊】鹿躍酒莊 (Stag's Leap Wine Cellars)

—1976 年巴黎品酒會**紅酒冠軍**、名人的最愛

鹿躍酒莊 (Stag's Leap Wine Cellars) 台灣民眾並不陌生，許多人初次喝的加州酒，幾乎出自該廠，1976 年鹿躍酒廠以其頂級酒款『Cask 23』(1973 年份) 在法國巴黎『盲目評審』奪得首獎，不但使得酒廠聲名大噪，也使得鹿躍酒莊站上世界的舞台，名列「稀世珍釀」的百大酒廠，英國女王伊莉莎白二世也曾用此酒廠的酒宴請前美國總統雷根。本次可喝到招牌酒 CASK 23 還安排到葡萄園走走，與釀酒 Team 交流。

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃 (Cabernet Sauvignon)



STAG'S LEAP WINE CELLARS

## ◎【酒莊】蒙特萊那酒莊（Chateau Montelena Winery）

—納帕傳奇酒莊，1976 年巴黎品酒會**白酒冠軍**

加州酒能為世人所重視，需歸功於 1976 年的巴黎品酒會，當年除鹿躍酒廠外，另一個獲得青睞的就是蒙特萊那酒莊（Chateau Montelena Winery）夏多內白酒。該酒莊建於 1882 年，進到酒莊許多人都會訝異中式的庭園居然出現美國酒莊中，因酒莊前主人是華裔人士，買下酒莊後在酒莊內開鑿翡翠湖（Jade Lake），並建立中式庭園，這吸引了許多遊客特地前往。特別的是，2008 年好萊塢將酒莊參與巴黎品酒會故事改編成電影「戀戀酒鄉」Bottle Shock，帶領觀眾回味三十年前這段膾炙人口的往事。

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃（Cabernet Sauvignon）

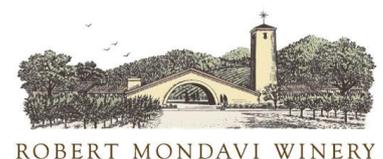


## ◎【酒莊】羅伯蒙岱維酒莊（Robert Mondavi Winery）

—美國葡萄酒的先驅，**加州葡萄酒之父**所創

羅伯蒙岱維酒莊（Robert Mondavi Winery）是納帕最重要的酒莊之一，在業界一直扮演領導者角色，1966 年時羅伯蒙岱維先生創立了酒莊，為美國帶來法國橡木桶、不鏽鋼桶等先進釀酒設備，還有低溫釀造、自然種植等先進技巧，為美國的釀酒產業發展帶來極大的幫助，羅伯蒙岱維（Robert Mondavi）也被稱為加州葡萄酒之父。本次將可參觀葡萄園、釀酒廠、酒窖，最後在葡萄園內享用精緻美味的午餐並品嘗佳釀，羅伯蒙岱維在酒廠中放了許多他的藝術收藏，也非常值得觀賞。

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃（Cabernet Sauvignon）



## ◎【酒莊】山脊酒莊 (RIDGE Vineyards)

—2006 年巴黎品酒會冠軍 (1971 年份)，號稱加州的「Chateau Latour」

山脊酒莊 (RIDGE Vineyards) 最初是以所在地名 Monte Bello 山脊來命名，直到 1967 年股東變更酒莊才改名。當地天然石灰質土壤和高山寒冷氣候所生產的葡萄釀製的卡本內蘇維濃紅酒，具有媲美法國波爾多頂級紅酒的醇醞高雅。在 2006 年的巴黎品酒會上，該酒莊所產的 Monte Bello (1971 年) 打破了只有法國頂級酒才有陳年實力的神話，獲得第一。山脊酒莊在全加州有 11 塊葡萄園，只有 2 處開放參觀，位於蒙提貝羅 (Monte Bello) 的酒莊戶外還特別設置野餐區，可一邊品酒並欣賞美麗的景色。

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃 (Cabernet Sauvignon)、夏多內(Chardonnay)



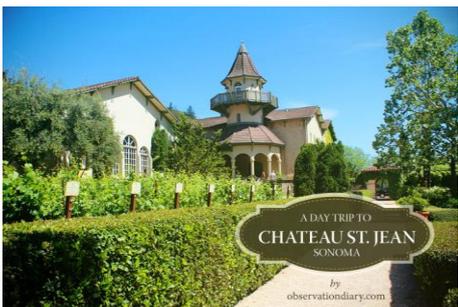
RIDGE  
VINEYARDS

## ◎【酒莊】聖傑堡酒莊 (Chateau St. Jean Winery)

—索諾馬單一葡萄園的冠軍酒廠，**全美遺址保護區**之一的美麗莊園酒莊

聖傑堡酒莊 (Chateau St. Jean Winery) 創立於 1973 年，是索諾馬單一葡萄園的冠軍酒莊，其獨特的風土條件下所產的葡萄酒，獲得葡萄酒權威雜誌「Wine Spectator」評鑑佳績，旗艦酒款典藏卡貝納紅葡萄酒(Cinq Cépages Cabernet Sauvignon)更打敗作品一號酒莊，在 1999 年獲得美國葡萄酒權威雜誌 Wine Spectator 評選為 Wine of the Year (年度百大第一名)，這是 Sonoma 產區眾多酒莊中首次獲此殊榮；釀酒師 Margo Van Staaveren 也在 2008 年獲得 Winemaker of the year(最佳年度釀酒師)的頭銜。酒莊走的是法式莊園的路線，庭院裡的美麗雕像與噴泉，襯托著酒莊古典優雅的建築，名字 Chateau 正代表著城堡之意，該酒莊也是全美遺址保護區之一。

\*主要葡萄品種：單一葡萄園



◎【有機農場酒莊】石緣有機農場（Stone Edge Farm）---獨家包場

一索諾馬最大的有機農場，也是行家認同的有機葡萄酒莊。

石緣有機農場（Stone Edge Farm）位於索諾馬除了是當地最大有機農場外，也有酒莊及廚藝中心，負責人約翰·麥克雷諾茲（Mac McQuown）是有機食材專家，也是葡萄酒、主廚及橄欖油專家，而農場所產之有機產品，也同步供給當地餐廳。本次特別包場，先參觀有機農場，由專家導覽，中午烹調特製 Farming Seminar 午餐，共享美酒佳餚，下午在農莊的廚藝中心上調酒課，體驗索諾馬農業大縣生活步調。（該間葡萄酒，產量有限，並無外銷）

\*主要葡萄品種：卡本內蘇維濃（Cabernet Sauvignon）



◎【酒莊】湯瑪士·佛噶蒂酒莊（Thomas Fogarty Winery）

一景色怡人、獲獎無數的葡萄酒莊，也是許多新人首選的葡萄園結婚場地。

湯瑪士·佛噶蒂酒莊（Thomas Fogarty）建於 1978 年，由全世界著名的心臟外科醫師及心臟幫浦發明家湯瑪士佛噶蒂（Thomas Fogarty）醫師和釀酒師 Michael Martella 在加州的聖克魯斯山脈（Santa Cruz Mountains）創立。湯瑪士佛噶蒂醫師希望能生產高品質及精緻手釀的葡萄酒，並立志在加州能培育優良的黑皮諾和夏多內葡萄，事實上該酒莊所生產的葡萄酒也獲獎無數，在世界的知名度很高。

\*主要葡萄品種：黑皮諾（Pinot Noir）、夏多內(Chardonnay)



Thomas Fogarty  
WINERY & VINEYARDS

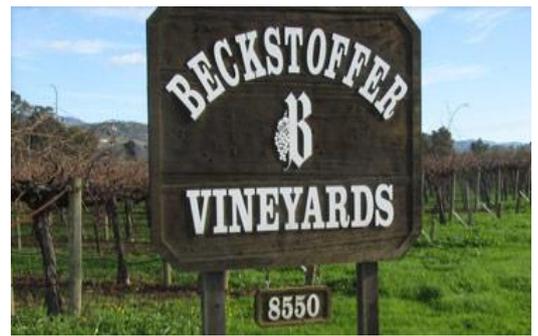
\*有別於一般酒莊品酒導覽，我們會安排品嚐酒莊經典款或旗艦款好酒，以及特殊的參觀路線，由潘大鈞老師（David Pan）隨團導覽並講解，讓團員深度參觀，了解酒莊特色，並品嚐好酒。如果幸運的話，還會安排莊主或酒莊經理出來和各位交流喔。

\*相關活動說明，以行前說明會提供的資訊為主。

## 參、特殊活動

### 1. 【葡萄園】Beckstoffer 葡萄園巡禮

有別於其他品酒行程，除了酒莊參觀及品酒外，特別安排到加州有名的 Beckstoffer 葡萄園走走，此葡萄園除了在納帕谷外，在門多西諾及紅色山崗也有專屬的種植地，主要培育卡本內蘇維濃 (Cabernet Sauvignon) 品種，自 1970 年來，專業的培育技術，改良葡萄枝，配合當地條件，培育出最優良的葡萄，有許多釀酒商專門來此購買葡萄釀酒。



由於行程中會安排參訪許多那帕谷及索諾馬的知名酒莊，藉由參訪酒莊前，先到當地葡萄園參訪，可以了解什麼樣的葡萄及風土條件才能造就一瓶好酒。

參訪重點：

- \*看葡萄樹，了解葡萄的種類及生長狀況。
- \*了解好酒是從什麼樣的好葡萄而來。
- \*介紹加州的風土條件為何能種植出好葡萄。
- \*葡萄種植達人分享好葡萄的種植技巧。

### 2. 【釀酒師教調酒】潘大鈞 (David Pan) 的釀酒、調酒講座 —探索葡萄酒的奧妙，調配屬於您的美麗山丘

在那帕有多年釀酒經驗的華人釀酒師潘大鈞 (David Pan)，將分享那帕的釀酒經驗及釀酒流程，教您分辨不同品種的葡萄酒色澤及口感，最後讓您實地動手調配屬於自己、世界獨一無二的葡萄酒，透過實地操作，了解不同比例、品種的葡萄酒風味，提高鑑賞素養及增加辨識及選購葡萄酒能力。



### 3. 【侍酒師教喝酒】呂崇彰老師(Andy Lu)品酒師餐酒搭配技巧課程 —上一堂餐酒搭配技巧課，教您走遍天下的餐酒搭配技巧。

除了潘大鈞 (David Pan) 老師親授釀酒技巧外，也特別邀請在美國開業的侍酒師呂崇彰 (Andy Lu)，以品酒及侍酒師專業，指導團員如何配合每一支酒的「個性」，搭配適合的餐點，讓每道美食與香醇美酒完美搭配，增加用餐的幸福感。



## 肆、美食及特色商店體驗

米其林級餐點：

### 1. 蘇蕾爾飯店 (Auberge du Soleil) - 米其林一星餐廳

蘇蕾爾飯店 (Auberge du Soleil) 是納帕當地頂級飯店，旗下餐廳更獲得米其林一星的殊榮，也入選 2014 年美國 100 最好紅酒餐廳，該餐廳以精緻的餐點及搭配得宜的紅酒聞名，其中地中海風味的菜餚充分反應納帕谷的自然風情。（若訂不到此餐廳，將以其他米其林餐廳替代）



### 2. 嶺南小館 (R & G Lounge) - 米其林推薦餐廳

位於舊金山中國城的嶺南小館，已連續多年榮獲米其林美食指南推薦，精緻的口味，不但擄獲眾多老美和外籍觀光客的心，也同時收服了眾多老中挑剔的胃，可說是來舊金山必吃的著名中餐廳之一。



### 3. Bouchon Bakery - 米其林級甜點 - Macaron

米其林名廚 Thomas Keller 所開的麵包店，原先成立只是因為需要一個麵包坊供應米其林餐廳的甜點，但反而廣泛的受到大眾歡迎，該餐廳甜點麵包是走法式路線，其中最讓遊客趨之若鶩的就是馬卡龍，它的外表酥脆，內餡鬆軟豐裕，吃過的人都說有幸福的感覺，小小的店舖每天都大排長龍。（因該店舖很小，無充裕的座席供旅客使用，當日會由工作人員協助排隊購買）



當地人氣餐廳：

#### 4. 休斯頓餐廳 (Hillstone)

Hillstone 在 1976 年開幕是美國的連鎖餐廳集團，名字的來自於納帕谷山坡的一個葡萄園，餐廳主要以美式食物為主，另外也有販賣壽司，份量很大又非常美味，肋排餐是招牌，非常受當地饕客歡迎，餐廳還附設酒吧，許多上班族下班後都喜歡來小酌一下，消除一天的辛勞。



#### 5. BJ's 運動餐廳

BJ's 是美國有名的運動連鎖餐廳，除了加州外，其他各州幾乎都有設立分店，Pizza、海鮮、牛排都是他們受歡迎的餐點，但吸引人的是他們的自製啤酒，五顏六色，由淺到深，由淡到濃，好喝又有趣，另一個要推薦的則是甜點 Pizzokie Trio，熱騰騰餅乾上放了一球冰淇淋，連大人都喜歡！



#### 6. 起司蛋糕工廠 (Cheesecake Factory)

道地的美式連鎖餐廳，1979 年創立於加州，有著濃濃的加州血統，裝潢也走大氣風格，大部分的店面都很氣派而且挑高，雖然主餐風評不錯，但更讓當地人瘋狂的是大份量的餐點及好吃的起司蛋糕，這間蛋糕有名到連 Costco 都曾販售過此間的冷凍蛋糕喔。



## 7. Mandarin Roots

**Mandarin Roots** 在當地華人圈是間口耳相傳的好店，一直以來口碑不錯，特別在中秋時節，灣區的螃蟹肥美，從海域抓來的石蟹，母蟹肚中肥美的蟹黃，清蒸之後蟹黃還會流油，非常可口。（若無野生的母石蟹，則以半隻波士頓龍替代）



## 8. In-n-Out 漢堡-加州最經典的漢堡

來到加州，只要想吃漢堡，沒有人不知道 In-n-Out，開業於 1948 年到現在已經有 200 多家分店，因特殊的調醬及鮮美的牛肉，即使菜單只有簡單的牛肉漢堡和起司牛肉漢堡，還是擁有許多忠誠客戶，也是許多初次到加州的人必定前往朝聖的店，可以說沒吃過 in-n-out 就代表你沒去過加州。



特色市集（商店）：

## 10. 舊金山渡輪大廈（San Francisco Ferry Building） 假日農夫市集（Farmers Market）

舊金山渡輪大廈是前往惡魔島的搭乘處，曾經是世界上第二繁華的渡輪站，設計靈感來自於塞維爾天主堂(Seville Cathedral)，它不光具備碼頭功能，也是一個購物中心，集合美食餐廳及市場的集散地，特別是假日的農夫市集而外側的露天咖啡座，也常常聚集著喜愛陽光的舊金山市民在此休憩，裡面有名的商店非常多，豬島牡蠣公司（Hog Island Oyster Co）也在其中。



## 11. Oxbow Public Market

2007 開幕的公共市場，共有四萬平方尺，建築外面還有戶外平台，可一覽那帕的河岸風光，市場中集結許多當地特色食品及小販，還有工匠咖啡館，另外，也規劃許多舊金山當地的特色餐廳入駐，例如豬島牡蠣公司（Hog Island Oyster Co）、Gott's Roadside 漢堡，以及 The Fatted Calf、Model Bakery、The Olive Press、Three Twins Ice 等餐廳，短短數年，便成為那帕當地的的美食佳饌中心。



## 12. 奧克維爾雜貨店（Oakville Grocery） - Sandwich

位於納帕，創立於 1881 年，開店已超過 130 年，號稱加州最古老雜貨店，店內採取直接與鄰近農民收購食材作為菜單，現場有販賣食器及當地農民自製產品。並販售現做的三明治和沙拉、麵包、奶酪，熟食和烘焙食品，當天如果天氣好，可以拿著三明治在戶外用餐區，盡情享受酒鄉明媚春光。（如當日氣候不佳或天色昏暗，則改為參觀後，餐食帶回飯店享用）



推薦品嘗：

## 6. 波丁麵包店 (Boudin Bakery) - Sourdough (酸麵包)

成立於 1894 年的波丁麵包店 (Boudin Bakery)，其麵包充滿著獨特的「酸」香味，這種配合舊金山氣候，以麵粉水為原料培養而出的野生菌種來發酵麵團、製作的麵包，創造了麵包獨一無二的酸香風味，所以乍聽之下可別以為是酸掉的麵包喔，來到舊金山一定要體驗。本次會帶領團員前去參觀，並讓大家體驗酸麵包的風味。(本店安排在漁人碼頭漫遊行程中)



## 10. 豬島牡蠣公司 (Hog Island Oyster Co)

名字雖怪，但卻是生意非常興隆的牡蠣專賣店，美國的《食品 and 葡萄酒》和《今日美國》等雜誌都曾把豬島牡蠣公司評為美國最好的牡蠣吧之一，養殖場設在舊金山北部的馬歇爾 (Marshall) 鎮，目前在舊金山渡輪碼頭及納帕 Oxbow Public Market 都設有分店，因為新鮮的牡蠣，不管是直接生吃或是燒烤配啤酒，都非常美味。(參觀農夫市集及 Oxbow Public Market 時，將發現金自由決定是否品嘗)



\*除了 Robert Mondavi Winery、Auberge du Soleil、Stone Edge Farm 這 3 餐有供酒外，其餘餐廳加點酒需自費。

## 伍、觀光景點

### ◎金門大橋 (Golden Gate Bridge)

當地人開玩笑說，沒去過金門大橋，絕對不要和人說你去過舊金山。金門大橋 (Golden Gate Bridge) 被認為是舊金山的象徵，也是世界著名懸索橋樑，大橋橫跨金門海峽，建造歷時 4 年，1937 年通車，已屹立 70 年以上，每年都吸引上千萬遊客參觀。



### ◎九曲花街-倫巴底街 (Lombard St)

原名倫巴底街，因其有一路段由八個急彎組成而聞名，是全世界彎道最多的坡道之一，因此有「九曲花街」之稱，是舊金山明信片常客。街道原本是直線通行的，但考慮到行車安全，在 1923 年將道路改為目前所見彎曲型的道路，利用長度換取空間減緩坡度大小，並利用磚塊鋪成路面，增加摩擦力。登上街道的最高處，遠眺舊金山市的山海風光，景色優美，頗受遊客歡迎。



### ◎六姊妹 (Painted Ladies)

六姊妹位於阿摩拉廣場 (Alamo Square Park) 旁，是六棟連著的維多利亞建築，它們不但榮登舊金山觀光景點的最上鏡頭獎，還有明信片屋之稱。「六姊妹」之所以成為舊金山美麗的都市風景之一，乃拜大眾媒體電影與電視之賜，八〇年代的電視連續劇《歡樂滿屋》(Full House) 就以這排住宅為劇首場景，迄今仍是被列為舊金山熱門觀光景點之一。



### ◎金門公園 (Golden Gate Park)

金門公園 (Golden Gate Park) 是舊金山最大的都會公園區，佔地 1017 英畝，金門公園不只是一個「公園」，腹地內充滿各式博物館及休閒娛樂設施，當中有溫室花園 (Conservatory of Flowers)、自然科學博物館 (The California Academy of Sciences)、迪洋美術館 (De Young Museum)、日本茶園 (Japanese Tea Garden)、舊金山植物園 (San Francisco Botanical Garden at Strybing Arboretum) …等，每年遊客人數達 1300 萬，位列美國第三觀光聖地。



### ◎漁人碼頭 (Fisherman's Wharf)

漁人碼頭占地廣闊，一般來說是從 35 號碼頭延伸至巧克力廣場 ( Ghirardelli Square)，沿街餐廳、紀念品店林立，也是惡魔島和灣內巡迴遊艇行程的發船地，遊客可步行沿途觀賞舊金山灣碼頭停泊的船隻遊艇，其中 pier39 碼頭海獅休息區是最熱門的景點，常有海獅成群躺在甲板上大曬日光浴，非常值得一看！



### ◎紅木國家公園 (Muir Woods)

1800 年前北加州充滿著紅木森林，但因淘金熱盛行，許多紅木都被砍下建造房屋，一度非常稀少，後來經由企業家威廉肯特買下峽谷的土地復育紅木，及 1908 年羅斯福總統簽署法令宣布此地為國家公園，才保存了這一片淨土。紅木國家公園內有三條步道可以選，最長一條大約六英里，公園的紅木屬 Coastal redwoods，這裡最老的樹為 1200 歲，平均樹齡也有 600 至 800 歲！



### ◎惡魔島 (Alcatraz Island)

阿爾卡特拉斯島 (Alcatraz Island, )，因史恩康納萊及尼可拉司凱吉主演的「絕地任務」(The Rocks) 聲名大噪，而 The Rock 之後也變為該島英文俗稱，中文稱惡魔島，位於舊金山灣內，距離舊金山市區 1.5 英里，1933-1963 年被設為聯邦監獄，關押過許多重刑犯，1965 年關閉後改為國家公園，直到現在都開放給觀光客參觀，從渡輪碼頭坐船 20 分鐘就能到，其中特別的是惡魔島上的導覽機，聲音都是曾在惡魔島生活過獄卒和囚犯錄製，導覽還曾得獎。



### ◎聯合廣場 (Union Square)

聯合廣場 (Union Square) 是舊金山旅遊指南中最著名的景點之一，週邊圍繞的百貨公司、國際精品、藝廊及各式商店。廣場建於 1850 年的南北戰爭時期，當年是軍隊集結校閱的廣場，之後是改為市區中心地帶公園廣場，經年發展下來已成為市內最繁忙的商業中心；聯合廣場的演變也見證了舊金山的發展史，除了各式購物中心外，也有法國區、Maiden Lane 等特色區域。



### ◎藝術宮（Palace of Fine Arts）

藝術宮（Palace of Fine Arts）建立於 1915 年，是為了巴拿馬太平洋萬國博覽會而建造，當時除了要紀念巴拿馬運河竣工，同時也藉此展現從舊金山大地震的傷痛後，浴火重生後的舊金山。建築樣式是仿古羅馬建築樣式，原本展覽結束後就要拆掉，但因為當地居民要求之下而保留下來，電影絕地任務（The Rock）也曾在此取景，是許多攝影愛好者的拍照熱門景點。



### ◎天涯海角（Lands End）

天涯海角（Lands End），在舊金山的西北角，這一大片區域西靠著太平洋，北臨 Golden Gate 的那一段狹長的「金門海峽」。這一帶地勢高且大部份居於斷崖之上，不管從那一面看，景色都相當的漂亮。而此地佔地也相當的廣，西邊從老海水游泳池的廢墟 Sutro Baths 開始，一路綿延到東邊位於山頂的老美術館 Legion of Honor 為止。這裡頭的登山健行步道不少，景色相當優美，非常受在地人和遊客的青睞。



### ◎索薩利托（Sausalito City）

2000 年時張曼玉跟黎明合拍一部浪漫的愛情故事 Sausalito，中文片名翻譯成『一見鍾情』，正是以舊金山與索薩利托為背景拍攝，猶如電影英文中文片名，此地是個容易讓人第一眼就愛上的海灣小鎮。如同陽明山之於台北人，索薩利托也是舊金山人假日渡假聖地，當地有許多維多利亞式的民房，都是灣區富人的別墅，小鎮緩慢的步調相較於灣區的繁華，顯得更加悠閒及舒適，值得來看看。



### ◎柏克萊大學（UC Berkeley）及史丹佛大學（Stanford University）

柏克萊大學（UC Berkeley）及史丹佛大學（Stanford University）都是舊金山知名學府，也是世界一流的大學，兩間學校的校風以及學校建築方式皆不相同。而兩校的學生，因為各有優異，也一直是競爭對手，藉由參訪這兩間知名學府，可以了解兩校的校風有何差異外，也能夠一覽矽谷優秀人才的搖籃，了解美國的升學狀況。

**Berkeley**  
UNIVERSITY OF CALIFORNIA



## 陸、住宿介紹

### ◎灣區：(住5晚)

希爾頓舊金山機場海灣酒店 或同級  
Hilton San Francisco, Burlingame

位於舊金山國際機場附近，離高速公路及交通要道近，位於海灣旁，風景極佳，是許多來舊金山洽公的商務客人首選。

設備：游泳池、餐廳、有健身房的健身中心、  
酒吧/Lounge 吧，免費 wifi。



### ◎酒鄉：(住4晚)

貝斯維斯特索諾瑪谷飯店 或同級  
Best Western Sonoma Valley Inn & Krug Event Center

位於索諾馬的索諾瑪谷飯店，位於索諾馬市中心的家庭式酒店，可步行到達索諾馬谷藝術館、索諾瑪廣場及塞巴斯蒂亞尼劇院。特拉費爾馬藝廊及車廠公園博物館也近在咫尺。葡萄酒鄉觀光旺季期間常一房難求，是評價很高的酒店。

設備：室外泳池、水療浴池及蒸氣室，免費 wifi。



\*將優先安排此兩間飯店，若遇額滿或飯店不受理，則以同級飯店替代。

陸、報名（本團限 21 歲以上報名參加）

線上報名網址：<http://goo.gl/OZv0pa>

### 1.費用：

原價 NT.238,800 元，匯款優惠價 NT.198,800 元。（兩位團報可再各折 3,000 元）

報名時請繳交 30,000 元訂金，餘額請於 2015 年 8 月 25 日前繳清，以確保席位。

### 2.費用包括

\*機票、燃料稅、機場稅、兵險費。

\*活動期間的講師導覽、參訪費用、酒莊品酒及導覽費、食宿及遊覽行程中的交通、門票等。

\*導遊、司機、領隊小費。（不含床頭及行李小費）

\*活動期間投保每位 500 萬台幣旅遊平安險，及在美投保 25 萬美元的意外及醫療險。

### 3.費用不包括

\*匯款手續費，請全額匯款。

\*因生病等不可抗力因素而衍生之住宿、餐飲、醫療補助、特殊照護及醫療險自付額。

### 4.報名流程

Step1 線上預約報名（<http://goo.gl/OZv0pa>），由客服回覆是否成功保留名額。

Step2 繳交 30,000 元訂金，回傳繳款單、護照影本。（需繳交訂金才確定名額）

Step3 於指定日期前繳交餘款，未繳清者，視同放棄，訂金不退。

Step4 辦理出國手續及申請「美國旅遊登記 ESTA」（護照及 ESTA 請自行辦理）

Step5 參加行前說明會。

Step6 機場集合、出發。

### 5.繳款帳號

銀行：彰化商業銀行 中山北路分行（銀行代碼 009）

帳號：50810319263800

戶名：東南旅行社股份有限公司

場次	日期	說明	費用
第一場	6/6(六)下午 14:00-17:00	<b><u>主題：加州酒莊漫遊旅行</u></b> (pdf 檔) 加州是全世界第四大的葡萄酒產區，您知道加州酒的起源嗎？您知道加州酒曾經在國際品酒會上擊敗過 2 次法國酒嗎？一起來喝加州酒並暢遊加州酒莊吧！	399 元
第二場	6/13(六)下午 14:00-17:00	<b><u>主題：葡萄酒與食物的完美搭配</u></b> (pdf 檔) 透過食物和葡萄酒的味覺遊戲，實際體驗同款酒對不同食物時，會誘發出什麼味道，透過練習，可具體增加葡萄酒的搭配技巧，讓您了解沒有 NG 的葡萄酒，只有 NG 的錯誤搭配。	750 元
第三場	7/3(五)晚間 19:00-21:00	<b><u>主題：T 大帶你挑好酒</u></b> (pdf 檔) 如何選一瓶 CP 值高的好酒呢？專家 T 大以過來人的經驗，教您如何以有限的預算挑好酒，讓您了解好酒的定義並非就是指價格高的酒，在合理的預算水準內，挑出屬於最合適您的酒。 <b>本場主講人為 T 大---張治(Thomas Chang)先生</b>	399 元
第四場	7/4(六)下午 14:00-17:00	<b><u>主題：葡萄酒品酩享宴（盲飲體驗）</u></b> (pdf 檔) 想感受 30 年前法國巴黎品酒會盲飲活動嗎？舉辦台北品酒會，邀請您品味世界各國葡萄酒產區特色酒，透過您的味蕾感受葡萄酒的深度、層次及華麗	399 元
第五場	8/2(日)下午 14:00-17:00	<b><u>主題：香檳與氣泡酒的下午茶</u></b> (pdf 檔) 香檳是氣泡酒的一種，但是氣泡酒不一定是香檳！透過味蕾的體驗，來感受不同地區氣泡酒的特色，並可學習如何搭配氣泡酒，讓美酒的層次更提昇一層。	699 元
第六場	8/15(六)下午 14:00-17:00	<b><u>主題：葡萄酒與食物的完美搭配</u></b> (pdf 檔) 食物和葡萄酒的關係，就如同錦上添花，讓美好的食物更添風味，您知道侍酒師在餐酒搭配時，會常利用一些味覺上的相對準則，創造出美食與美酒的完美結合，讓我們一起來實際體驗。	750 元