

# Craig's 7 Days Secret Itinerary

## 塔省 7 天美食行

去得塔斯曼尼亞是要歎慢板。

塔省地大物博，每個地方的景色不一，想上天下海觀星就要花多點時間，阿齋教路最好分別由荷伯特 (Hobart) 或朗塞斯頓 (Launceston) 出入，這樣就不用走回頭路，要吃得好住得豪，大可參考阿齋6天美食行程。

### 省內交通

#### 的士

兩大城市荷伯特或朗塞斯頓，公共交通不便，市內可選擇乘的士，起錶AUD\$3.5/HK\$19.6，以後一公里約AUD\$2.14/HK\$12起

#### 長途巴士

要由北到南可選乘長途巴士，當中以Redline Coach及Tassielink Transit路線最多，收費由AUD\$60/HK\$336起

網址：[www.tassielink.com.au](http://www.tassielink.com.au) / [www.relinecoaches.com.au](http://www.relinecoaches.com.au)

#### 租車

想遊勻塔斯曼尼亞最好租車自駕遊，租車費平均一天約AUD\$100/HK\$560

網址：[www.avis.com](http://www.avis.com) / [www.hertz.com.hk](http://www.hertz.com.hk)



Where  
is  
Tasmania?

塔斯曼尼亞 (Tasmania) 位於澳洲東南面，與墨爾本一海之隔，這個狀似心形的小島，面積約61個香港般大，當中40%被列為國家公園、自然保護區或世界自然遺產。由於自然生態保護完善加上無污染，盛產鮑魚、大西洋三文魚及生蠔等海鮮之餘，就連蔬果、奶製品及肉類品質也屬頂級，難怪被饕客視為美食天堂之島。

0  
4  
6



## Day 1

抵達荷伯特。



## Day 2

前往 Hamilton 的 Curringa Farm，留宿一夜，兼參加 Farm 生態遊、剪羊毛表演等。房內享用 BBQ 晚餐及觀星。

## Day 3

Spreyton 跟著 Ben Milbourne 到 produce to the people 社區農場到 Mt. Gnomon Farm 參觀及吃到 One Degree Cooking School 的烹飪班。

Mt. Gnomon Farm

地址：100 Sandcliffe Road, Penguin, Tasmania  
[www.mountgnomonfarm.com.au](http://www.mountgnomonfarm.com.au)



## Day 4

入住 Red Feather Inn，參加烹飪班跟 Lewis 學一招半式，再慢遊當地社區及附近國家公園。



## Day 5

前往 Saffire Freycinet，參加導覽遊蠔田、國家公園和酒莊歡 Spa，全日慢慢玩。

## Day 6

抵達朗塞斯頓，酒店 check-in，午餐於 Josef Chromy Wines；到訪 Evandale 周日跳蚤市集，晚上回到市中心 Geronimo Aperitivo Bar and Restaurant 吃晚餐。



Josef Chromy Wines

地址：370 Relbia Road, Relbia, Tasmania  
網址：[www.josefchromy.com.au](http://www.josefchromy.com.au)

Evandale Sunday Market

地址：Falls Park, Logan Road, Evandale, Tasmania  
開放時間：周日 8am-1:30pm  
網址：[www.evandaletasmania.com](http://www.evandaletasmania.com)

Geronimo Aperitivo Bar and Restaurant

地址：186 Charles Street, Launceston, Tasmania  
網址：<http://geronimorestaurant.com.au>

## Day 7

準備回港



Expert 1  
Tim Parsons,  
owner of Curringa Farm

## 紮根六代的農民

面積約300公頃的家族農場位於荷伯特北面約一小時車程的Hamilton。大到好似由中環到銅鑼灣的農地，除了一家四口之外，就只有4千隻羊和無數的蔬果植物共存。原以為只是普通的觀光農場，但認識傳承六代的農場主人Tim才知道原來這世界是有農夫專門種植種籽及飼育繁殖用的綿羊，霎時有種逛大觀園之感，大開眼界。



# fresh, raw, meat.

務農完全睇天食飯，在這極端天氣肆虐的世代下，不得不兼營副業以保飯碗。觀光農園離不開剪羊毛搞民宿加歡樂燒烤，不過這飲食文化正好體驗到澳洲人大刺刺，肉排不多加調味就放在燒紅了的炭火上烤，大塊肉大口酒。近廚得吃，大草原飼養的家禽，質素已贏在起跑線，肉味濃有咬口，即時為住民宿呢件普通之極的行程加分呀。



# 生活 與土地連在一起

看似無關卻又絲絲緊扣，有農業的地方，食物質素差不到哪裡。地大物博無污染，溫差大兼陽光足，不單盛產水果蔬菜，就連野生漁獲海產也多不勝數，塔省被視為澳洲的後花園不無道理。地膽阿齋說：「人，還是要靠土地，才能生存。」城市人，Too Naive，從來沒想過種出新鮮蔬果的種籽哪裡來，「要高度潔淨無污的土地，以不帶蟲害沒經基因改造的種籽才可栽種出能給其他農田使用的種籽，這種專門種植種籽的農田要求更高。」阿齋提到此農場的種子更曾被納入種籽銀行，為末日來臨做好儲備。滿山滿谷的洋葱甘筍罌粟，就連只供醫藥用途的鴉片也可看到，真正長了知識。「拜厄爾尼諾所賜，只要不降雨，我跟一名幫手就要全天候淋水除蟲仲要放羊剪毛接生，日做17小時。」Tim說時已騎上摩托車準備由中環去銅鑼灣淋水了，「農場有14%的土地闢做野生動物保護區，我期望未來可增加至20%。」半夜還要等蜜蜂休息後才能除蟲，Tim說工作雖辛苦，但很享受與自然共存的成果。冷門種籽種植很易受蟲害及天氣影響而失收，農場飼養了4千隻綿羊，取羊毛做騷外，也為其他農場提供繁殖用的羊，放心，這裡不設屠宰場，大家跟綿羊玩完，也不會下一秒就殘忍地變成盤中食。



050  
Curringga Farm 剛於塔省年度的旅遊大獎中獲得了「Hosted Accommodation」大獎，六代人的用心經營終有回報。

塔省冷知識！

人口511,195人  
綿羊數目 2,344,469頭  
農地1,654,943公頃  
農場超過3,800個  
從事農業工作人口 10,340人

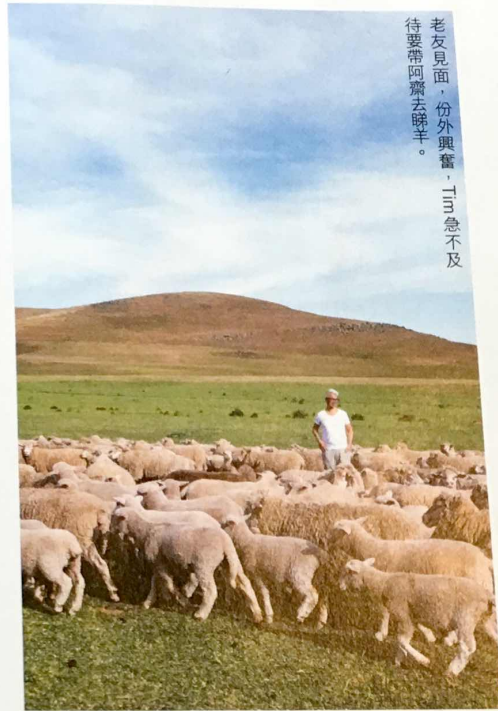
one normal day  
for  
Tim Parsons



一般母羊約有6年時間可生產小羊。



老友見面，份外興奮，「三急不及待要帶阿齊去睇羊。」



年中會花10天來剪羊毛，熟手技工能把羊毛無腳剪得極好，更不會弄傷羊隻。



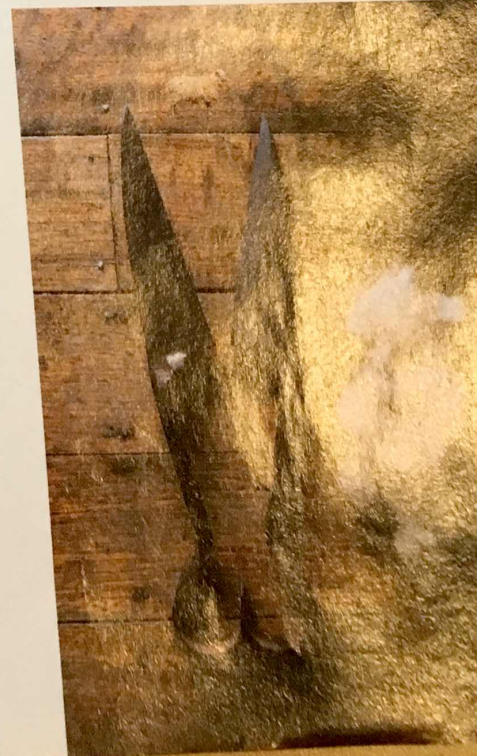
養了三隻牧羊小狗，媽媽Sam非常飛巧。



很神秘的鴉片田，不能拍照，一年只有一造，全部只作藥用用途。



農作物若受蟲害，為免驚擾蜜蜂作息，只可半夜除蟲。



Jane 嫻秘傳的椰子蛋糕。



澳洲地道的燒烤晚餐，用的是當地農場新鮮的肉類。

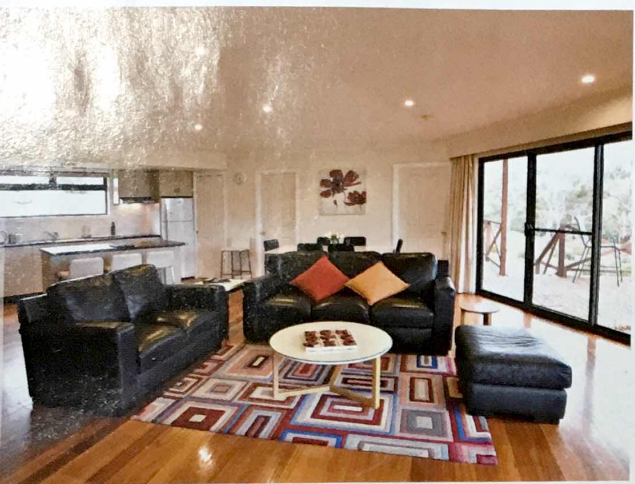
枯山頭壯麗風光，  
泊艇情無限。



睡房落地玻璃外就是草  
原，不時有袋鼠羊咩來訪。



小屋設小露台、客廳及開放  
式廚房，裝潢走田園風格。



打開窗簾放大膽浸在按摩浴缸  
內，那藍天叫人壓力全消。



0  
5  
2

自家養的走地雞生活自在，心  
情好自然白才有蛋生。



早餐有專人送上新鮮雞蛋、牛  
奶等，讓大家可享受自煮樂。



阿齊決定在Cris's的私家廚房內大  
顯身手做早餐，麵包都是自己做！



澳洲農民非常著緊早餐，雖然沒名貴食  
材，但全部新鮮在地，好吃得停不下來。



民宿

一切取之自然

「捱出頭來。」阿齋說新一代的農民不少都是知識分子，傳承祖業回歸田園所花心血不為人道，捱了多年，Tim的民宿終成當地旅遊大獎的常客。各佔山頭的四間民宿木屋居高臨下，窗外就是無邊際的山麓湖泊，也可看到羊群逐草移徙。城市人別擔心，屋內設備豪華，按摩浴缸冷暖空調一應俱全，住得比在香港蝸居舒服多了。別打算早早就寢，杳無人煙，晚上抬頭，那密密麻麻的星空仿如流動的銀河，看不到盡頭，獨家限定的風情畫。

Star  
in nature

Curringa Farm

地址：5831 Lyell Highway, Hamilton, Tasmania

電話：+61-03-6286

房價：2人一屋（包早餐）每晚AUD\$215/HK\$1,204起，農莊體驗（包括剪羊毛及燒烤）AUS\$75/HK\$4

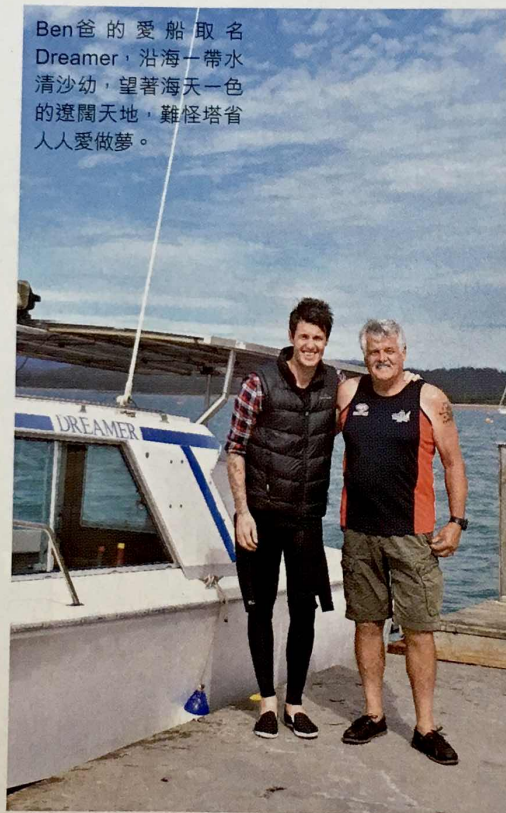
交通：從Hobart開車約1小時

網址：www.curingafarm

Expert 2  
Ben Milbourne,  
owner of One Degree Cooking School



# 小 城 大 廚 下 鄉 記




Ben 爸的愛船取名 Dreamer，沿海一帶水清沙幼，望著海天一色的遼闊天地，難怪塔省人人愛做夢。



跟阿齋沿路北上來到 Devonport 附近，只為跟紅透塔省師奶界的飲食節目主持 Ben Milbourne 見面。跟其他大廚不一樣，晉身第四季澳洲版 Masterchef 決賽的 Ben，沒有屬於自己的餐廳，反而在家鄉塔省落地歸根，把自己的家當成私人廚藝學校及私房菜「Food By Ben」，更帶隊挖掘當地食材。百足咁多爪的他更每日亮相在當地電視第十台《Andy & Ben Eat the World》、《The Offroad Adventure Show》及《Ben's Menu》的個人節目，著有兩本烹飪書《Tasmanian Trail-showcasing beautiful landscape together with local producers》及《Mexican Carving》，只為把塔省飲食帶到世界。

冷知識！  
全球25%的鮑魚收穫  
去年出產2,518噸  
總值8千7百萬澳元



A pair of hands is shown holding two large abalones. The abalones are being rinsed under a stream of water, with droplets falling from the bottom. The background is dark, making the hands and the abalones stand out. The text 'Abalone from Sea' is overlaid on the image in a large, white, serif font.

# Abalone from Sea

「澳洲海水冷、鹽份高、有大量海藻和微生物，適合鮑魚生長，這裡已佔全球鮑魚供應25%。」阿齋說，出產多，但不濫捕，堅持可持續發展的大方向，澳洲漁業規管嚴謹，不單撈捕數量有限額，就連捕獲的海產也需達一定的體積才能捕捉。若要捉鮑魚要持特定的合法牌照，當地政府部門不時抽查；若有濫捕極有可能重罰吊銷牌照。就如Ben持的非商業捕捉鮑魚牌照，每日只可捕捉廿隻指定大細的鮑魚，如黑邊鮑最少要有127毫米長（北面海域）、138毫米長（南面海域），細過標準就要放生，「這裡的鮑魚是我見過質素好，牠是我最喜歡的食材，也是最難烹調的。」Ben說。

# from the Sea

廿分鐘

捕捉大過手掌鮑魚

跟著Ben來到碼頭會合Ben爸出海去，半小時的船程，雙眼完全捨不得離開那透藍的大海。早已換上潛水衣的Ben摩拳擦掌，撲通一聲就跳入海裡，在石礁浮沉廿分鐘，甫上水面，囂張地展示網袋內大過手掌的鮑魚，阿齋說塔省的鮑魚特別肥美，「雖然味道不及青邊濃，野生黑邊鮑肉質爽滑不韌！」，Ben手起刀落去邊去內臟後再切片，刺身生吃有點韌，「以牛油低溫慢煮，令纖維更柔軟鬆化。灑上海鹽及檸汁切薄片來吃，味道鮮爽。」新鮮味道，果然滋味。



不夠大的鮑魚，就會把他放回水裡，休養生息，不過度採捕，才能可持續發展。



煎香過的黑邊鮑極軟嫩鮮甜，完全打破本人覺得鮑魚質地似橡膠的印象。



Ben爸教阿齋的撚手小魚煎蛋餅，原來是塔省漁民在船上過日辰的家鄉小吃。

# 社區合作

# 農場學耕田

挾著名廚的身份回到社區，Ben決定將光環與「Produce to the people」這個非牟利的社區農場分享，讓更多人認識耕作和與低下層分享收成。由當地學生夥拍社區人士種植，「廿年來只是附屬學校的動植物園，一年前才改以食物銀行的非牟利農莊，希望能以食物把社區連繫。」欣賞背後的理念，Ben瞞身帶隊參觀也有使用其食材，「原來有很多食材因為儲存運送的因素而被浪費掉，例如火箭菜的花比葉瓣更甜更嫩，但消費者卻從未知曉。」阿齋說。



多得名廚加持，這個自己種植蔬菜的食物銀行在塔省引起關注。



農作物由學生和社區人士共同栽種，小規模生產質素甚高。



每周開放約兩天，弱勢社群可在這食物銀行免費取得蔬果收成。

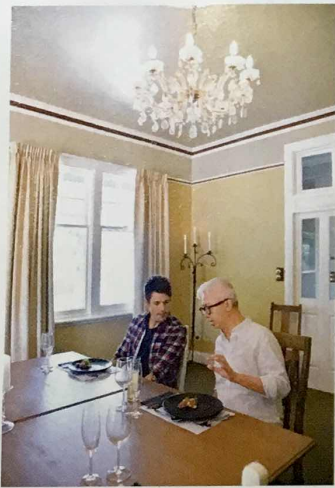
# from the Ground



Produce to the people  
 地址：Fidler Street, Cooeee, Tasmania 7212  
 電話：+61-03-0409 484 157  
 開放時間：周二至四 10:30am-2:30pm  
 交通：從Launceston市區出發，車程約1.5小時  
 網址：<https://produce.tothepeople.org.au/>

名廚在家

家常不便飯



# Master recipe

「方圓廿公里內找到新鮮的蔬菜肉類海鮮奶類製品香草等出色的食材，即使以最簡單的方法烹調，也能讓盤中食物的質素媲美星級餐廳。」跟他上山下海搵食材後，知曉Ben就在家中開設了私人廚藝學校及私房菜，想拜師學藝又或吃他的手勢得先爭崩頭，跟阿齋去當然有得打尖，簡單騷兩手，牛肉他他、煎五花腩及焦糖蘋果配爆炸糖，直言牛肉他他可能是全塔省最好的，獲嘴刁阿齋盛讚「真心有料，絕非浪得虛名。」全部使用地元食材，有如把塔省靈魂吃下去。

牛肉他他  
取自附近農場的牛肉切粒，加入本地的新鮮芥末及芝士，肉質鮮美，有強勁牛味。



Food By Ben

電話：+61-03-428266545

收費：Cooking Demonstration 每位 AUS\$165/HK\$924 (最少6位)、Degustation Dinners 每位 AUS\$80/HK\$448起，每餐最低消費 AUS\$1,200/HK\$6,720、Food by Ben One Degree Food Tours 每位 AUS\$440/HK\$2,464起

交通：從 Launceston 市區出發，車程約 1.5 小時

網址：<http://benmillbourne.com.au>



煎五花腩配西芹、青瓜及火箭菜花沙律  
以 Mt. Gnomon Farm 的走地豬肉配上社區農場的西芹  
野菜沙律，豬肉微焦肉汁豐沛，愈嚼愈香口。



焦糖蘋果配爆炸糖  
以糖水浸香的蘋果肉加入了 Candola、雲呢嚨忌廉及爆炸糖，創意配搭，口感獨特。

面，外表看來大大隻勁有男人味，做個  
巧手的出品賣相擺盤精緻，完全點中女  
們的死穴。「在地中海一帶當了3年半的  
廚，後來有了小孩，就決定到太太的鄉  
塔省落地歸根，在這裡當起廚師兼教  
藝。」那為啥不回英國？「因為這裡生活  
素高，還有很多好吃的食材，對廚師來  
說，這還不啻是天堂！」好食材，才是一  
切的根本。Lewis的烹飪班有不同的主題，亦  
只會不定時舉行，以為無緣參加，但原來  
阿齋早跟他約定在周日去Harvest  
Launceston農產市場買餸學做菜，實行  
from market to table!

私廚移居尋新

Expert 3  
Lewis Cheetham,  
Chef of Red Feather Inn

from  
market  
to  
Table

「塔省冷門！」  
3,870個農場  
31個農戶  
3,000人

0  
6  
2



假日限定的菜市場到自家的後花園是Lewis的寶庫，使用的食具更是老闆Lydia從歐洲及澳洲收集多年的古董，食色性也，皮相優雅，吃來特別滋味。由市集到廚房學習再回到餐桌，阿齋跟足Lewis兩日一夜，「Lewis的食物相當down to earth，不花巧，味道紮實，落足心思。」



# Ingredients from Gardener

市集到餐桌

栽種美味



市集到餐桌的概念，旨在讓生產者直接把新鮮食材送到顧客手上，由「Australian Farmers' Market Association Guidelines」舉辦的「Harvest Launceston」市集，逢周六在市中心舉行，約三十攤參與的攤檔都必須是當地農家，由乾果蔬菜肉類到糕點蜜糖應有盡有，盛況空前到懷疑全市的人都聚集於此，「不是執平貨，而是那種經過細選的精品市集，可以找到Mt. Gnomon Farm、Hazelbaze等在塔省備受注目的新生代農場出品。」阿齋跟著老江湖Lewis逐檔打招呼，買到塞滿菜籃，「香草蔬菜等都可以在我的後花園新鮮採摘，」那花團錦簇的後花園，竟然全部植物都放得入口。

大約三小時烹飪班，Lewis全程侍候。阿齋一下子就越級挑戰學做雙色意大利雲吞，用上市集買回來的食材，再配上自家花園的心機菜，一步一步教授，麵糰以拌爛的蔬菜上色入味，一搓一揉，層層堆疊，瞬間做好有如糖果般繽紛的雲吞。「隨處都有烹飪班，但會帶領親自採摘原食材拜訪生產者，這樣的體驗是相當難能可貴。」切切炒炒，還有閒情坐在花園喝香檳吃冷盤火腿橄欖，這才是旅行限定的寫意人生。



## Harvest Launceston

地址：71 Cimitiere Street, Launceston

電話：+61-03-0417 352 780

營業時間：周六8:30am-12:30pm

交通：從Launceston市區出發，車程約5分鐘

網址：<http://harvestmarket.org.au>





做人做事最緊要拜唔師傅，屬意粉初體驗的阿齊盛讚 Lewis，「很細心並鼓勵性十足，提點小竅門，學做「次」已記得上手，絕對是有料之人。」

即使遠庖廚的我也可做出媲美五星級餐廳出品的意式美吞，繽紛的雙色麵皮入口彈牙，包住的菠菜餡細滑，滷上烘得香脆的榛子碎及芝士，誰敢說地獄廚神煮不出好料？

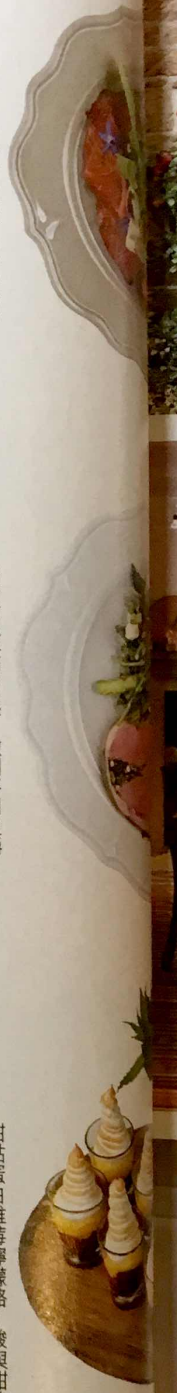




晚餐吃的紅菜頭香草漬三文魚很花工夫，單是醃漬也要兩天。

為平衡晚餐的口感，嫩到不用咀嚼的羊肉配上現採的烤野菜。

甜點蛋白雜莓檸檬酪，酸與甜夠平衡，為晚餐劃上完美句號。



## 避世小鎮 保育田園農宿



烹飪班在 Hadspen 的 Red Feather Inn 舉行，當地人多日出而作日入而息，想在這寧靜的小鎮碰上村民的機率近乎零，Lewis 的老闆 Lydia 是土生土長的當地人，為了原裝保留小鎮風貌，這些年來幾乎購下附近全部農舍改裝成民宿。「很懂得把塔省 Rustic 田園風格當成賣點，不會過分熱情，卻又有種體貼入微的溫暖服務。」阿齋說。花崗岩砌成的百年小屋，裡面髹上全白漆，看似有些歷史的木家具，古董擺設與農民生活息息相關，重塑出昔日歸園田居的風土人情。住在主樓的 Library Suite 把睡房與廳分成兩部，拼貼床鋪碎花擺設，客廳那扇窗戶把後花園的那片綠鑲成畫作，重新為歷史建築物賦以新功能，這才是真正的活化保育。



# stay in Farm house

0  
6  
6

### Red Feather Inn

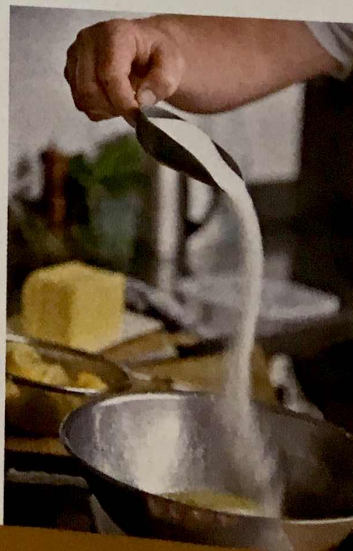
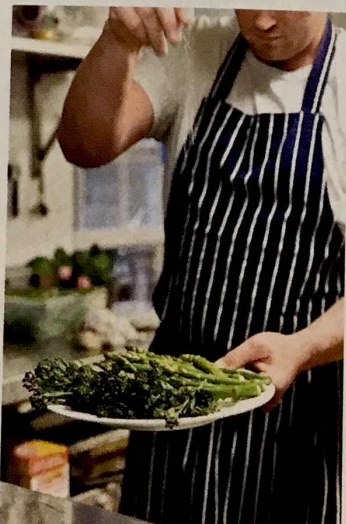
地址：42 Main Street, Hadspen, Tasmania 7290

電話：+61-03-6393 6506

房價：The Attic 二人一室，AUS\$250/HK\$1,400、Library Suite 二人一室，AUS\$350/HK\$1,960、To Market To Market cooking class 每位AUS\$195/HK\$1,092

交通：從 Launceston 市區出發，車程約20分鐘

網址：www.redfeatherinn.com.au





後花園種滿香而美的玫瑰花。



睡房高腳床鋪上拼貼狂花實。



使用 Molton Brown 系列用品。



主樓地下一般住家用膳的餐廳。



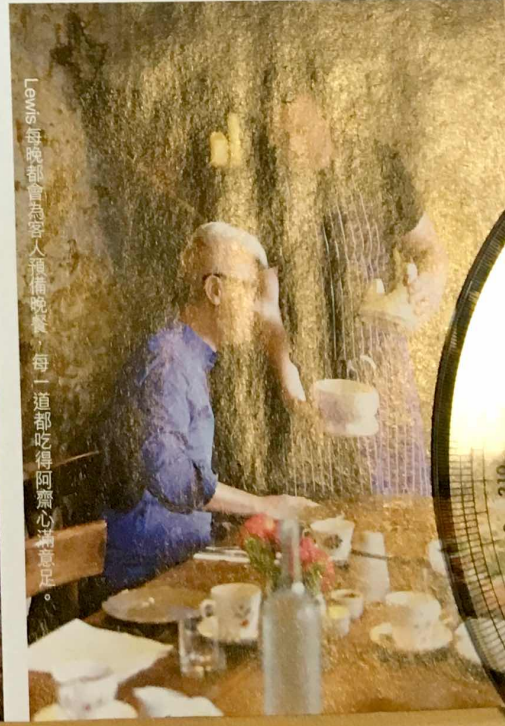
備有客廳的書櫃放滿文學巨著。



浸在橢圓形的浴缸與小鴨浴浴。



綴滿蠟燭的小廳氣氛特別浪漫。



「Sue」每晚都會為客人預備晚餐，每一道都吃得阿嬤心滿意足。

「人人都說塔斯曼尼亞多美食，大抵得歸功於在地食材毋須經萬里長征就已可直送家中，又或心血來潮人肉速遞自己去產地嘗即時鮮。」為食阿齋決定要到蠔場去。Oyster Safari，生蠔歷奇，說穿了就是到蠔場即撈即吃。蠔場，一向守衛森嚴，要在水中央品味即時鮮，只有 Saffire Freycinet 的房客才有此特權。跟著在酒店當了3年解說員的 Declan 到達蠔場，「塔省沿岸蠔場達50個，位於東岸的 Freycinet Marine Farm 排名前五位。」

## 在 海 中 央 蠔 田 嘗 鮮

Expert 4  
Declan,  
instructor of oyster safari

0  
6  
8

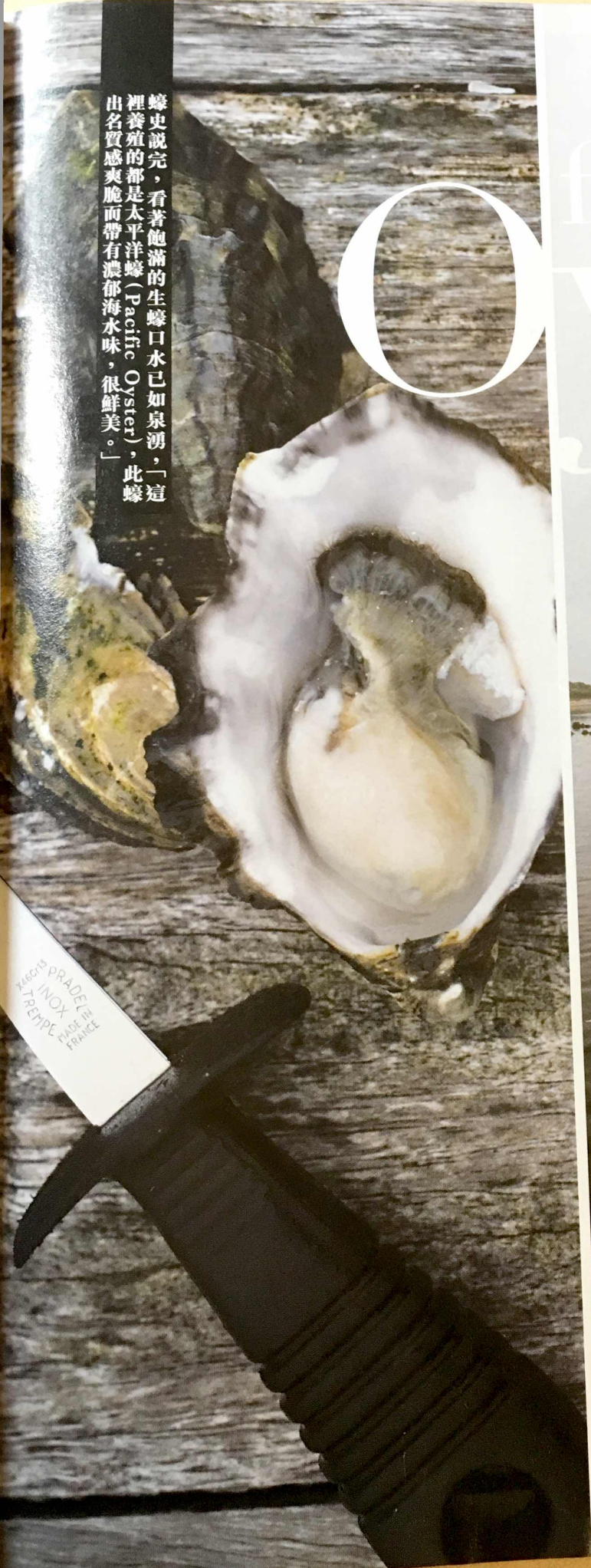


由酒店往蠔場只需15分鐘車程，換上防水衣的 Declan 率先下海，「蠔場佔地75公頃，接連國家公園。養蠔，要花最少兩年時間才有收成，期間還要每天來為蠔籠轉身，差不多時間還要搬到6米深的 Swanport river 住八星期，少一點體力及心機也養不出好蠔。」

「塔省冷知識！」  
年產4百萬打生蠔  
100個持牌蠔場

# fresh Oyster Safari

蠔史說完，看著飽滿的生蠔口水已如泉湧，「這裡養殖的都是太平洋蠔（Pacific Oyster），此蠔出名質感爽脆而帶有濃郁海水味，很鮮美。」



TRADE MARK  
INOX  
MADE IN FRANCE



069

在海中央吃蠔也要高貴，專用的白餐布桌子已安排妥當，Declan從背包中取出當地產的香檳，再從褲子的可嘔百寶袋中取出即撈的生蠔，一開已見浸泡在海水中白皙又圓渾飽滿的生蠔，先別急著鯨吞，最好還是用水沖一下（不然太鹹了），那帶點冷冽的爽滑口感是即撈即吃才能嘗到！

# My day in Saffire

0  
7  
0



# 國家公園

## 住在霧茫茫美景



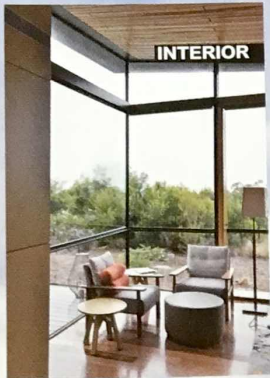
STAY



EAT



CARE



INTERIOR

**STAY** 當年耗資逾2千萬港元興建，外表有如UFO，飽覽海灣及半島山脈。

**CARE** 用的是自家品牌的護膚品，無添加也對環境無害，即使敏感肌也可安心使用。

**INTERIOR** 20間套房可住約40人，千呎豪宅別墅內裝豪華，窗外盡是無邊際的美景。

**EAT** 餐廳由悉尼名廚Hugh Whitehouse主理，全以當地產時令食材入饌。

蠓情之旅只限Saffire Freycinet的房客免費參加。這家全省最豪、位於東南部的Freycinet半島的度假酒店，廿間獨立別墅被著名海灣Wineglass Bay、山脈Peninsula's Hazards Mountains包圍，睇醒就看見山巒被雲海縈繞的仙境。如此豪奢享受，房價最平一萬多港紙，價錢已包雙人住宿、兩人全程早午晚餐酒水、周邊活動（導覽遊生蠓場、國家公園和酒莊、Spa等）、房內小吃飲品及一對一的貼心服務，仲有機會碰上荷里活大明星，「去旅行，有時就是要寵一下自己的。」阿齋望著眼前雲海，搖著酒杯歎世界。

0  
7  
1



Saffire Freycinet  
地址：2352 Coles Bay Road, Coles Bay, Tasmania  
電話：+61 09 62581  
房價：雙人套房，兩人全包價每晚AUD\$1,950/HK\$10,200  
交通：從Launceston市區出發，車程約2小時  
網址：www.saffire-freycinet.com.au

## 簽證

持BNO及特區護照均須辦理簽證，可申請電子簽證 (Electronic Travel Authority, 簡稱 ETA)，有效期1年，費用約為AUD\$20/HK\$114。  
查詢：[www.eta.immi.gov.au](http://www.eta.immi.gov.au)

時差：夏令時間比香港快3小時  
氣溫：夏天約15至38度，日夜溫差大，宜備雨傘及外套  
電壓：220至240伏特，3腳斜插頭  
實用網址：塔斯曼尼亞旅遊局 [www.discovertasmania.hk](http://www.discovertasmania.hk)



## 機票推介

### \$6,890起 香港前往朗塞斯頓經濟客位機票

香港往塔斯曼尼亞沒有直航機，最便捷的方法是乘澳洲航空往墨爾本、悉尼或布里斯班，再轉乘內陸機至塔斯曼尼亞的朗塞斯頓 (Launceston) 或荷伯特 (Hobart)。由香港至朗塞斯頓/荷伯特來回機票為\$6,890起，商務客位來回機票為\$24,400起。

查詢：[www.qantas.com.hk](http://www.qantas.com.hk)

### 香港至朗塞斯頓航班時間表

出發時間	抵達時間	航程
19:15	17:30 (翌日)	香港 (QF98) — 布里斯班 (QF5753) — 朗塞斯頓
19:30	11:15 (翌日)	香港 (QF30) — 墨爾本 (QF5733) — 朗塞斯頓
19:30	12:45 (翌日)	香港 (QF30) — 墨爾本 (QF2283) — 朗塞斯頓
19:45	17:00 (翌日)	香港 (QF128) — 悉尼 (QF5749) — 朗塞斯頓
21:35	17:00 (翌日)	香港 (QF118) — 悉尼 (QF5749) — 朗塞斯頓

### 朗塞斯頓至香港航班時間表

出發時間	抵達時間	航程
06:30	17:55	朗塞斯頓 (QF2280) — 墨爾本 (QF29) — 香港



Information  
of  
Tasmania

