



Продолжительность: 10 часов

Экскурсионное обслуживание на русском языке (по запросу)

Стоимость экскурсии: От **168 \$** за чел.

Общая информация

Утром мы отправляемся на новой комфортабельной лодке из порта Дыонгзонг и следуем вдоль песчаного пляжа Лонг Бич к южным островам косы острова Фукуок. Во

время плавания Вам представится приятная возможность наслаждаться живописными видами острова за чашечкой утреннего кофе или чая.

Первая остановка - примерно через 2 часа для рыбалки «по-вьетнамски»; как это будет происходить, увидите сами. Далее мы направляемся к небольшому острову, где плавая с маской Вы сможете увидеть восхитительные коралловые рифы и неповторимый морской мир Сиамского залива.

Следующая остановка в прозрачной голубой лагуне. Наступило время насладиться сытным и вкусным обедом на борту лодки, после которого можно вдоволь поплавать в кристально чистой, бирюзовой воде и позагорать на белоснежном пляже.

Песок здесь мелкий и мягкий, как мука, - невольно вспоминается известный рекламный ролик "Баунти - райское наслаждение!" Далее мы направляемся в южный порт Антхой, по пути еще раз останавливаясь для плавания с маской.

Прибыв в порт, пересаживаемся на ожидающий нас автомобиль и едем на самое красивое побережье острова Фукуок - «Бай Шао» (Bai Sao), где Вы можете купаться и загорать на белоснежном пляже протяженностью почти 1 км.

Наша последняя остановка будет на жемчужной ферме. Вы увидите, как выращивают жемчуг, которым славится остров Фукуок, и при желании, сможете по выгодной цене приобрести понравившиеся Вам уникальные ювелирные изделия.

Количество человек	1	2	3 - 4
Стоимость за 1-го чел.	476 \$	238 \$	168 \$

Стоимость тура включает услуги русскоязычного гида, трансфер из отеля и обратно, рыболовное оборудование, маски, ласты, трубки, спасательные жилеты, обед на корабле, фрукты (бананы, ананасы, арбуз), питьевую воду, пиво, чай и кофе по-вьетнамски.

Начало тура в 8 часов утра, возвращение около 17 часов 30 мин. Меню обеда: креветки, рыба-гриль, жареный рис, тунец, тофу, свежие овощи, жареная лапша с овощами, картофельный суп, национальные лепешки, хлеб.