

浪漫情人節、濃情顯心聲！

Chocolaty Mousse Mousse DIY 慕思、無私軟朱古力配甜葡萄酒製作班 (French Style & Recipe)



慕思的戀愛初階: 有愛慕、也有思念！

無私的真愛境界: 不在乎天長地久，更不在乎曾否擁有！

不管你是戀愛中、艱苦經營小康之家中、或是白髮廝守中，能有幸在一起的，那是緣分，當珍惜眼前人！在這意重情深Valentine's Day的日子裡，不要吝惜愛意的表達，更不要草草說一句“我愛您”，唱一首“月亮代表我的心”便是！

VplusU 跟 Valentino Chocolatier 合作繼“皮脆心流”戀愛日誌的“Molten Heart (心太軟) DIY”後的故事延續，特地請教法國甜品師及品酒師，精心設計並隆重推出五星級“Chocolaty Mousse Mousse DIY”。讓你在享受2小時的輕鬆甜品製作及甜酒配對之餘，學會以行動去表達愛意與關懷，用心去製作“無聲勝有聲”的一刻！與我們一起編寫2013年度**最動人心弦的樂章**。

RUNDOWN:

1. Welcome Drink: 分享回顧2012年度最受歡迎、最浪漫的南法國Languedoc Summer Sweet Rose – Lune d' Elle (中文名: “月亮代表我的心”)。年產量僅3,000瓶。酒的純樸、芳香，和Winery主人背後的故事一樣地觸動人心 – “單一的酒、單一的愛”！



2. 即席教授學員親手製作 Chocolaty Mousse Mousse Cup. 選用Valentino Chocolatier上等Belgium 朱古力，讓你可以在家“Whip up a 5-Star Hotel class Dessert for just 5 minutes of time”。

3. 即席教授學員親手製作“心形刻字Cookie”，烙印你的“心聲”於餅上。兩件現場配酒試食，兩件 Take Away Share 附以精美包裝。

4. 專家指導甜品配酒技巧，選用高級法國甜酒Languedoc Autumn Sweet White – Moonfischer Tour De Farges Muscat – 一支“幸福甜在心”的葡萄酒。



5. 心意禮品: 精選高級(班用)慕思甜品杯一只。



費用 : 非會員: \$328/Head, 會員: \$268/Head, 會員: 二人同行: \$576/Couple.
日期 : 2013.01.29 (Tue 19:30-21:30), 2013.02.02 (Sat 15:00-17:00), 2013.02.06 (Wed 19:30-21:30),
2013.02.08 (Fri 19:30-21:30), 2013.02.09 (Sat 15:00-17:00),
2013.02.14 (Thu 14:00-16:00), 2013.02.14 (Thu 17:30-19:30)
人數 : 12 – 20人 (可自行組班)
地點 : 14/F Sam Cheong Bldg., 216-220 Des Voeux Road Central, Hong Kong
(MTR Sheung Wan A1 Exit)
查詢 : 2851-1891 info@vplusu.com.hk
Web : www.vplusu.com.hk