

雞尾酒調製或品酒課程

參加由酒店的助理酒吧經理Kama主持的雞尾酒調製課程，學習基本的調酒技巧及炮製三款經典的雞尾酒或無酒精雞尾酒，感受調酒的樂趣。此外，您或可與我們的品酒師Wing學習品酒的樂趣。

➤ 課程內容:

- 雞尾酒/無酒精雞尾酒調製技巧
 - 製作三種經典雞尾酒或無酒精雞尾酒
- 或者
- 品酒

➤ 場地:

- Vinoteca Lab

➤ 可容納:

- 8-10 人

➤ 時間:

- 每堂最多3小時

➤ 價目:

- 每位淨價港幣1,500元



導師: 助理酒吧經理Kama Ma或高級品酒師Wing Yu

課程包括:

- 歡迎飲料
- 課程期間所有必要的衛生設備
- 根據課程內容製作/品嚐飲料
- 乙份精選小吃
- 課程結束時頒發的證書、圍裙、托特環保袋和食譜



Hotel ICON
ACADEMY