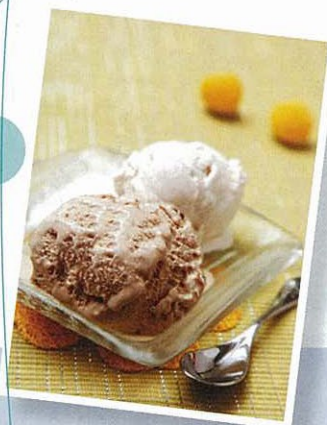


香港 • Homemade 之最

Arron是……我見過對雪糕最有熱誠的老闆，他事事親力親為，對每一款口味的做法和材料都瞭如指掌，天天自家製作新鮮雪糕，雖然雪糕比市面的溶得快，但這是因為食材全無添加劑、穩定劑及人造色素。他還是少數同時跟隨意大利及法國雪糕大師學藝的香港人，將兩者製造雪糕的精髓融會貫通，創出自家口味，如龍蝦、黑松露及清酒雪糕等。今次Arron又發揮小宇宙，創造了獨特的薑醋蛋雪糕和煙肉蛋雪糕等4款新口味。



薑醋蛋雪糕(前) \$40/球、
冰酒雪糕(後) \$90/球

意大利黑醋加黑糖煮至稠身，將蛋搞拌成漿，再加入薑粒，未吃已嗅到醋香味，入口酸咪咪，薑粒微辣，令人精神為之一振。而用加拿大冰酒製造的冰酒雪糕，初嘗不覺特別，但1秒後酒味在口腔四散，繼而是濃郁的奶香味，冰酒的餘韻在口中揮之不去。



煙肉蛋雪糕 \$35/球

將美國煙肉切粒炒香，用上比平時多2倍的泰國雞蛋，難怪比其他雪糕來得 creamy，每一口都吃到鹹鹹的煙肉粒，味道芳郁，真的一試難忘。

Ice Cream Gallery

地址：淺水灣淺水灣道109號
影灣園 G117號舖

電話：2838 8086

Arron 不但喜愛雪糕，對煮食都有一定的堅持，不會掩着良心做生意。