

雪糕の森 創意新味

不少人愛吃三文魚，也愛吃雪糕，當最愛遇上最愛，會出現怎樣的火花呢？「雪糕の森」的老闆廖先生曾到意大利、日本和法國3地拜師學製作雪糕，對味道和雪糕品質有著無比的執著，同時具有研發新口味的精神。今個夏天，廖先生研發了三文魚雪糕，並已在店內發售。究竟味道如何？每啖入口都有點點三文魚肉，有雪糕的質感但不甜，相當有驚喜。廖老闆說，雪糕是採用三文魚刺身造的，而製作過程需時1日半，每次只造十多盒，每盒的份量只有50ml。另外還有龍蝦、白松露、黑松靈和鵝肝等味道，為你帶來前所未有的味覺刺激。



廖老闆

為了有最好的品質，我從來都不將質就價，例如我只起用馬達加斯加出產的雲呢拿。



⊕ 西班牙松子雪糕(上)；分子士多啤梨雪糕(下) 前者起用著名的西班牙松子製成，絕不添加松子油，松子味道豐盈。後者的質感有別於坊間的雪糕，生果味超純淨，清新不滷喉，長期熱賣。

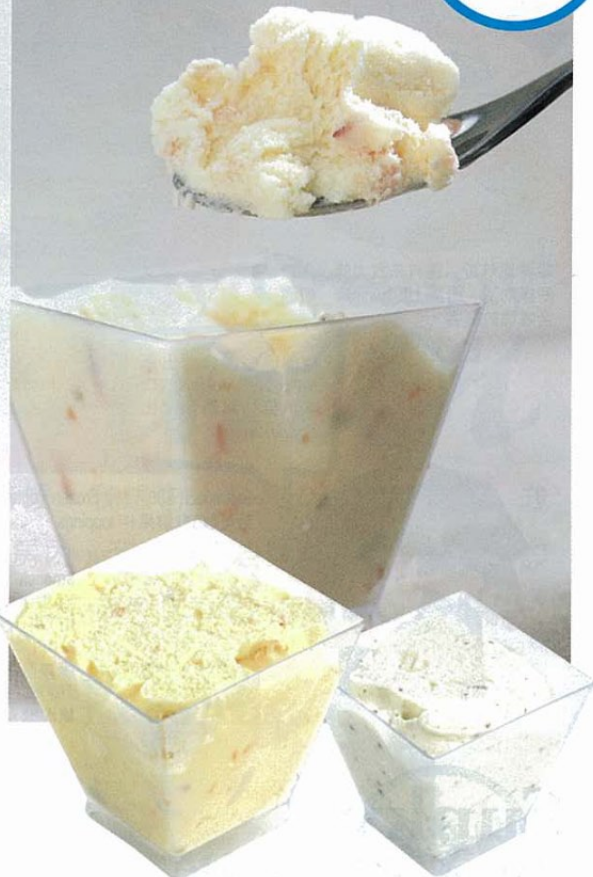


雪糕の森

雪糕の森
 香港淺水灣淺水灣道109號影灣園G117
 舖 ☎2838-8086 ☑10:00~19:00 因無因
 可(V、M) 因無 因可於中環交易廣場
 巴士總站乘6X、6、6A和973號等巴士，在「淺水灣沙灘」下車，步行3分鐘即抵。

⊕ 三文魚雪糕 \$50/ 50ml 起用刺身製成，每啖都有三文魚肉。質感像雪糕，味道確是三文魚味，真讓人嘖嘖稱奇。

驚喜原味
之選



⊕ 龍蝦雪糕 \$50/ 50ml

⊕ 白松露雪糕 \$50/ 50ml