



**白松露菌雪糕**  
\$90/50毫升

菌中之王白松露，如蒜頭及菇菌的芳香由舌尖直上大腦，彷彿將整個松露吞落肚。



**溏心鮑魚雪糕**  
\$90/50毫升

並非平日在中菜館品嘗到的蠔油味，而是真正鮑魚鮮味，手掌大的新西蘭鮑魚，只簡單加入香草烹調，粒粒煙韌鮑魚肉，試明真材實料。



**香辣海鮮雪糕**  
\$60/50毫升

以為鹹味雪糕會很怪，試一口，海鮮味濃郁，辣勁十足，還可咬到粒粒蜆肉、蝦肉，令人吃不停口！



**法國龍蝦雪糕**  
\$50/50毫升

用上肉味較濃的本地青龍蝦，加上法式烹調方法，啖啖龍蝦鮮味，滲出香草及白蘭地芳香。



**鵝肝雪糕**  
\$90/50毫升

感覺有如吃鵝肝凍，但味道更濃，質感更軟滑。

## 高級法國料理

「是日推介包括香辣海鮮湯、白松露、鵝肝，法國龍蝦和新西蘭鮑魚也很新鮮！」走進「Ice cream Gallery」，差點以為自己身處高級法國料理，主理人Arron在歐洲留學期間，曾報讀商業用的雪糕製作課程，發現很多大量生產的雪糕都是由化學成分混合而成，只需十五分鐘就出產幾十桶！及後跟隨一gelato小店老闆及米芝蓮星級主廚學藝，知道要用心以真材實料炮製雪糕，原來可花上數天！

從此，Arron便決心要造「真」雪糕，香辣海鮮gelato用上法式海鮮湯做法，先將蝦、蟹、青口、指天椒等炒香熬成濃湯；新鮮新西蘭鮑魚加入香草燴煮；而龍蝦就連殼連肉炒香加入白蘭地，足足花上三天才完成一桶，着重技巧與步驟，成本及工夫都比一般雪糕店多。雖然賣近百元一球，也不乏捧場客，不過由於食材及租金成本上漲，店主坦言正面臨結業危機。



涼

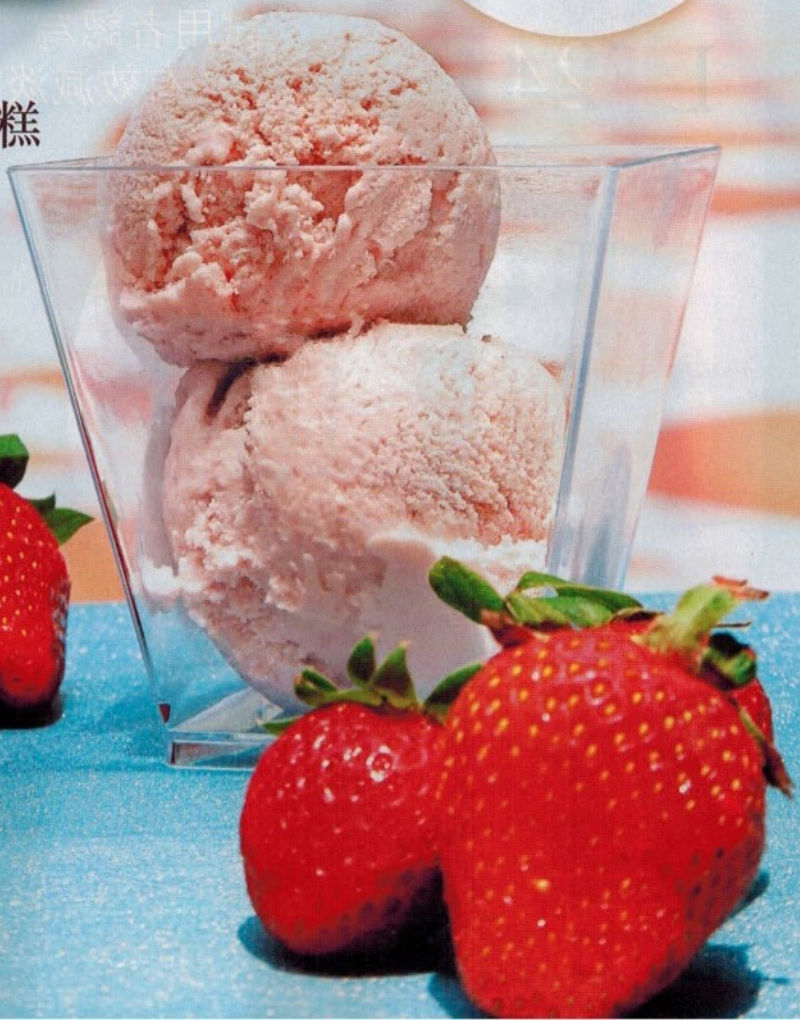
冷

戲

## 法國分子 士多啤梨雪糕

\$35/球

利用分子料理的方法，將新鮮士多啤梨打成蓉，再以離心機將水分分離，雪糕入口是超香濃的士多啤梨真味，比任何連鎖牌子都好吃！



天時暑熱，日日留在室內涼冷氣也不是辦法；嘗一口雪糕，讓一股涼意直接遊走全身，更為直截了當！多款新口味雪糕乘勢登場：以分子料理及法國菜的細膩烹調方法，海鮮湯、白松露、龍蝦、鵝肝雪糕大餐精緻上桌！混入越南咖啡、紅毛丹、香茅等東南亞食材，腦海即時浮現陽光海灘椰林樹影。由酒店大廚示範中式涼果入饅，並以鮮果配搭糕餅；或是由超市及便利店直送來自世界各地的口味。如此變化多端的滋味把戲，比任何消暑良方更「冷」入心扉。

撰文☆甘元 攝影☆何志恒、美軒文、潘展強 設計☆黎志堅