

# 矜贵冰淇淋

“雪糕之森”的冰淇淋之所以矜贵，  
不单是因为它采用顶级的食材，  
也不只于其独特口味的大胆创意，  
还要加上店主对追求真正冰淇淋味道的一份坚持与执着。



法国溏心鲍鱼冰淇淋是二月份推出的新口味，以新西兰新鲜鲍鱼制造，冰淇淋中可以吃到鲍鱼肉；50 毫升约人民币 ¥73 (港币 \$90)。

被旅游网站 CNNGo 选为 2011 年香港夏日美食首位的“雪糕之森”，  
是香港唯一供应法式顶级冰淇淋的店铺，  
除一般口味外，  
更创作了只此一家的新味道，  
以鲍鱼及龙虾等顶级食材炮制成冰淇淋。  
能够发挥无限创意，  
让冰淇淋迷再三回味，  
全赖“雪糕之森”的掌舵人 Arron 对冰淇淋的热诚与深厚功力。



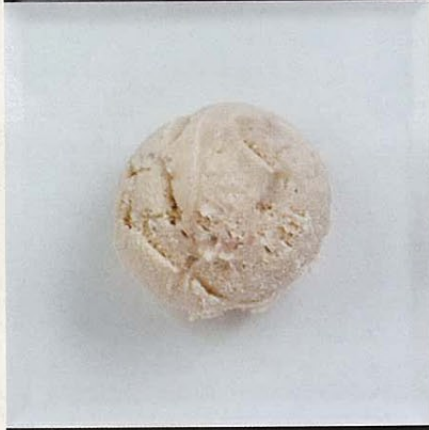
法国龙虾冰淇淋  
约人民币 ¥41 (港币 \$50) / 50 毫升

选用新鲜南中国海龙虾, 入口有浓浓的龙虾鲜味, 就像大啖吃着肥美软滑的龙虾肉一样。



法国白松露菌冰淇淋  
约人民币 ¥73 (港币 \$90) / 50 毫升

以意大利的顶级白松露制成, 散发松露独有的浓郁香气, 吃后一段时间仍在口腔内留有余韵。



法国鹅肝冰淇淋  
约人民币 ¥73 (港币 \$90) / 50 毫升

使用法国著名品牌 Rougie 的新鲜鹅肝, 鹅肝碎仍留在冰淇淋中, 味鲜却绝无腥味。



法国龙舌兰酒冰淇淋  
(即将推出, 价钱待定)

应客人要求制作的新口味, 采用墨西哥龙舌兰酒, 特别制法令酒味完全保留, 必吃之选。

## 热血达人

从小是冰淇淋痴的 Arron, 在留学期间先后跟随意大利及法国冰淇淋师傅学艺, 更曾到日本取经。法式冰淇淋一丝不苟的严谨制法与出色味道, 令 Arron 甘心追随, 毕业回港后继续钻研, 并开班教授, 最后开设了“雪糕之森”, 让更多人可以一试真正法式冰淇淋的好滋味。他说:“法式雪糕的制作难度很高, 在法国也只有米其林星级餐厅才会供应, 他们视冰淇淋为一道重要菜式, 我做龙虾冰淇淋就像真的烹调了一个龙虾菜肴一样。”

## 制法繁复

Arron 说的一点也不夸张, 法式冰淇淋着重食材的天然原味, 绝不添加色素、精油及防腐剂等化学物质, 小小一杯法式冰淇淋, 动辄花上 60 多个工序才能完成。龙虾冰淇淋真的用上来自南中国海的龙虾来制造, 龙虾要拆肉煎煮, 并加入不同的香料及果肉提味, 过程中既要去除海产的腥味, 还要保留龙虾的鲜味, 少一点工夫也不行, 因此制作一盆 3.5 公升的雪糕就要花上 3 天时间。龙虾冰淇淋 50 毫升卖 50 块港币, 其实一点也不贵。



“雪糕之森”的冰淇淋口味全由醉心于制作冰淇淋的老板 Arron 独创。

## 创新口味

制法是法式的, 但口味创意却全来自 Arron, 龙虾、鲍鱼、三文鱼、白松露及姜醋蛋等冰淇淋全由 Arron 自创:“其实法国没有这些口味的冰淇淋, 最初是因为我喜欢吃冰淇淋, 又喜欢吃三文鱼, 所以兴起将两者结合的念头。”他将掌握了的技巧灵活运用, 研制出创新口味, 结果深受欢迎。“雪糕之森”现时共有二十多款冰淇淋, 其中大部分为法式, 也有意式及传统日式选择; 由于都属自家研制, 所以质感及幼滑度款款不同, 各具独特个性。 7



雪糕之森

地址: 香港浅水湾浅水湾道 109 号影湾园 G117 铺  
电话: (852) 2838 8086

日本黑糖小仓红豆冰淇淋  
约人民币 ¥28 (港币 \$35) / 每球

日本冲绳黑糖配上小仓红豆, 以日式传统制法炮制, 味道甘美, 口感丰富。

法国蜜糖松子冰淇淋  
约人民币 ¥41 (港币 \$50) / 每球

澳洲有机天然蜜糖, 配上西班牙松子, 一拍即合, 甜甜味美, 还有丰富营养价值。

日本宇治极上绿茶冰淇淋  
约人民币 ¥32 (港币 \$40) / 每球

采用日本最顶级的全级绿茶, 茶香满溢却绝无一般绿茶冰淇淋偶有的苦涩味。

白之恋人巧克力曲奇冰淇淋  
约人民币 ¥28 (港币 \$35) / 每球

白巧克力加上自家制的曲奇饼碎, 甜蜜蜜的感觉, 爱白巧克力的必然会爱上。

日本芝麻冰淇淋  
约人民币 ¥24 (港币 \$35) / 每球

芝麻味入口一涌而上, 齿颊留香, 全因采用日本优质芝麻, 先炒香再制成冰淇淋。

姜醋蛋冰淇淋  
约人民币 ¥32 (港币 \$40) / 每球

意大利黑醋、姜与蛋完全融合, 意外地美味, 幼滑细致的质感加入姜粒, 层次丰富。