

Taste of different

02. 生龍B必吃 (\$40/120ml, Ice-cream Gallery)

店主Arron可說是雪糕界的冒險王，八年來，創作特色雪糕超過六百款！最新發明，是薑醋蛋雪糕！用意大利黑醋煲薑三小時，加上泰國雞蛋、黑糖，打碎後混和鮮奶和雞蛋做雪糕，蛋的比例相較平時高四倍，平衡了薑醋的辛辣味道。龍媽坐完月後記得喝一杯來啖自己！

03. 還還是貓屎香 (\$90/50ml, Ice-cream Gallery)

全港首創的Kopi Luwak雪糕，咖啡粉是Arron直接從印尼生產商訂購，製作時不加糖、奶，水煮咖啡後，過濾三次再浸泡一小時，取出咖啡製成香濃的齋啡雪糕，吃後兩小時不喝水，咖啡香仍留在口腔裏呢！

04. 雪糕也浮誇 (\$90/50ml, Ice-cream Gallery)

Arron的另一戲法，是用四頭紐西蘭鮮鮑，加上蜜糖、清酒做的鮑魚雪糕，甜甜的蜜糖香中有煙韌的鮑魚粒，如吃清蒸鮑魚一樣。

06. 食完會噴火 (\$60/50ml, Ice-cream Gallery)

真材實料的香辣海鮮雪糕，用新鮮的青口、蝦、蟹，加上檸檬葉、指天椒做，味道像辣辣的法式海鮮湯，吃前要有被「辣」倒的心理準備！

Info
Ice-cream Gallery
地址：淺水灣淺水灣道109號
影灣園G117號舖
查詢：2838 8086

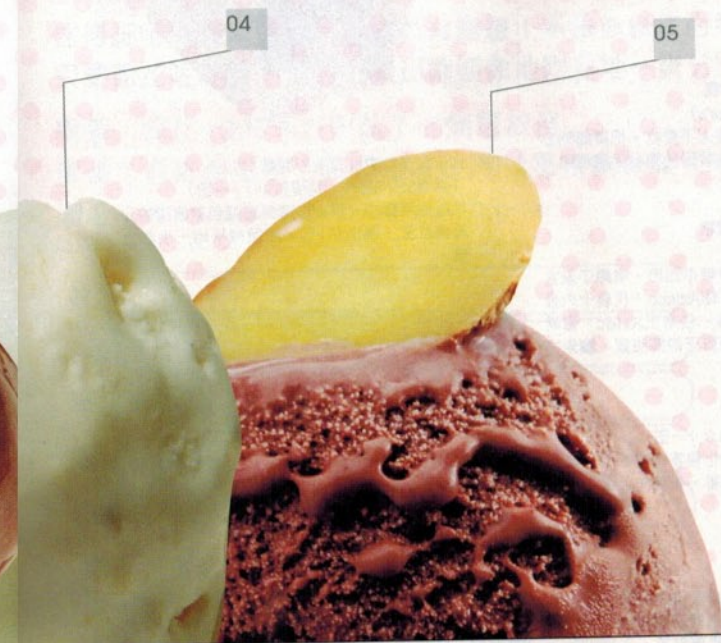


06



02

03



04

05