

春日淺嚐特色雪糕



踏入四月，天氣剛回暖，街上已經看到不少人手拿著雪糕。

香港人特別愛吃雪糕，有些人喜歡三色大球連威化筒大口大口

地舔；有些人就喜歡用小口小口地用小匙羹細細品嚐。如果覺得雲呢拿已

經了無新意，奇異果、抹茶也不再新鮮的時候，是時候找一下新衝擊了。今期，小記帶你們來到極品雪糕店，帶你們吃盡所有

特色雪糕，包括珍貴的龍蝦、鮑魚雪糕，有刺激味道的有辣椒雪糕，又有中式的薑蛋雪糕，還有韓國人參雪糕，包你大飽口福！

山珍海味雪糕！

這次來到異國風情的淺水灣，附近的全是外國遊客，坐在太陽傘的下面，享受著陽光的溫暖，細細品嚐著珍貴的雪糕，人生一大樂也！



限量龍蝦雪糕！
\$50/50g

這裡的招牌龍蝦雪糕，一放入口中，就已經知道物有所值，淡淡的海鮮味帶有一點芝士奶味，海鮮雪糕竟能完全不帶一點腥味，不愧為師傅水準之作！而且這個雪糕製作需時3天，賣完就無喇！



粒粒鮑魚雪糕！
\$90/50g

比起招牌的龍蝦雪糕，鮑魚雪糕只是剛剛推出1個月。不過師傅在製作海鮮雪糕的技術已經爐火純青，雪糕內有鮑玉粒粒，新鮮彈牙，用料相當豪華！



韓國人參雪糕
\$90/50g

師傅採用由韓國空運過來的新鮮高級人參，拿上手已經聞到淡淡的人參味，吃上去一點也不苦！



小倉紅豆雪糕
\$12/迷你筒

很多香港人都以為十勝紅豆是最好的紅豆，但其實日本人都認為，小倉紅豆才是頂級的紅豆！這個紅豆雪糕十分特別，一入口的感覺就好像在吃冰凍的紅豆蓉，但是卻一點也不覺得膩！



威水專利！中式薑蛋雪糕
\$40

這個薑蛋雪糕推出了半年，是老間的最愛。曾經有其他雪糕店的老闆吃過這裡的雪糕，抄下口味，然後在自己的店裡面推出。老闆原創的龍蝦、白松露等口味，都被人家抄過。可是別家店抄不走這裡的技術，雪糕的味道沒有這裡好吃，最後也暫停供應了。老闆推出了薑蛋口味之後，很多顧客都覺得非常特別。薑蛋和雪糕，原本兩個風馬牛不相及的東西竟然能夠融合在一起，而且完全沒有破綻！於是老闆馬上申請專利，現在這個薑蛋雪糕，只有這裡才能吃到！

\$40就能吃到老闆的水準之作，全港獨一無二，用中式食物來做雪糕，果然夠特別。雪糕未放入口，已經聞到薑蛋的味道了。



師傅曾在法國、意大利和日本學習整雪糕，再難整的雪糕都會整得相當 Yummy！



Ice Cream Gallery
地址：淺水灣淺水灣道109號
影灣園G117舖
電話：2838 8086