

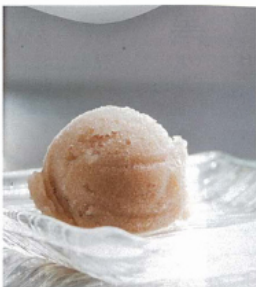


冰凍頭盤

西班牙橡果火腿蜜瓜雪葩 (\$500/500ml, 雪糕之森)

本地薑雪葩達人，要數雪糕之森的Arron，他曾到意大利學藝，由1994年至今已創作超過六百款雪糕！他將做高質素手工雪糕的理念：用靚料、食材比例高、不含化學物放於雪葩中！他用二十四個月、帶有酒香的iberico火腿，以及蜜瓜蓉做雪葩底，就像在吃液化的蜜瓜和火腿，再加上粒粒火腿肉，由於火腿有油分，所以雪過後仍然軟脰，恍如在品嚐沒有化學添加物的分子料理！

Info



氣量十足

檸檬可樂雪葩 (\$120/500ml, 雪糕之森)

檸檬可樂，看似簡單，其實講究。在糖水煮至50℃時加第一次可樂，之後降溫至0℃時再加其餘的可樂和檸檬汁。做成雪葩後，還可以感受到可樂的汽！

雪糕之森

地址：觀塘開源道55號

開聯工業中心

A座8樓816室

查詢：2838 8086

*所有雪葩需三天前預訂