

1 分子煙燻火腿芝士雪糕 \$46

火腿混合忌廉芝士及軟芝士，就像早餐的味道，上桌前再以蘋果木煙燻，加倍香濃。

2 白粥油炸鬼雪糕 \$46 (前)

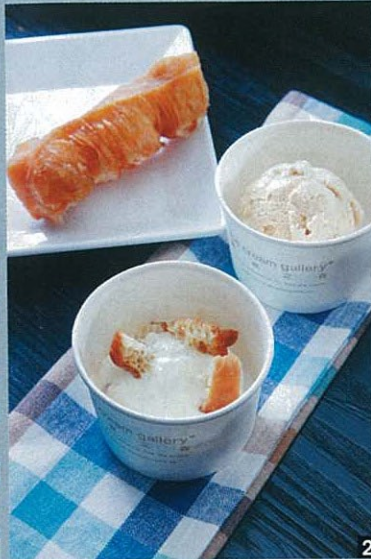
薑醋蛋雪糕 \$51 (後)

薑醋蛋雪糕的味道，原來是以意大利黑醋及嫩薑，再加法國雞蛋製成，來個中西crossover；創作白粥油炸鬼雪糕，目的是透過香港從前刻苦歲月去鼓勵市民，質感黏稠富米香，一定要撈上油炸鬼享用。

3 木瓜燉鮮奶雪糕 \$36 (前)

椰香斑蘭雪糕 \$37 (後)

木瓜燉鮮奶散及清香果味，原來用上夏威夷木瓜打成，再用全脂奶慢煮，難怪如此香滑。研究椰香斑蘭雪糕時，特地叫新加坡朋友帶來新鮮斑蘭葉熬煮，沒有人造色素的艷麗，吃得更放心。



本地分子

當連大型超市都可買到製作分子料理的材料工具，煙霧瀰漫的分子雪糕愈開愈多，「分子」食物已不是新鮮事。然而主打法式雪糕的「Ice Cream Gallery」，取液態氮的速凍技術之長，再混合自家烹調雪糕的技術，創作出來的口味都是只此一家。

新品咕嚕蝦雲吞雪糕，單是外形已夠誘人，入口酸咪咪的，完全驅走暑熱。薑醋蛋及白粥油炸鬼融入了本地元素，入口甚有共鳴，令人會心微笑。煙燻火腿芝士令人聯想到西式早餐；連木瓜燉鮮奶與椰香斑蘭雪糕，都化作入口即溶的冰涼味道。



咕嚕蝦雲吞雪糕 \$42

底層雪糕用上打碎的山楂，加入意大利黑醋及番茄煮溶炮製，入口真的很像咕嚕肉，雲吞餡料其實是將鮮蝦烘乾再磨碎而成的脆粒，以薄薄的filo皮包着，真材實料，又香又脆。

Ice Cream Gallery

電話：2336 5116

地址：銅鑼灣皇室堡地下G16舖

