

# 04 Lifestyle dining

## 法國龍蝦雪糕 \$50/50ml

Arron 花了三個月研發以龍蝦作雪糕材料：「將海鮮製成凍品的缺點是會有腥味，即使用薑都關不了。」最後 Arron 先以 -80 度將南中國海龍蝦低溫處理，再用 slow cook 方法製成雪糕，仍能保留龍蝦的鮮香，帶來意想不到的新鮮感。



## 雪糕 實驗室

近年分子雪糕掀起一陣熱潮，即使款式眾多，卻始終限制於甜味，未能突破至其他領域。有講究用料的雪糕達人，將味道推至更極致，用上白松露、龍蝦等矜貴材料製成雪糕，將任何一種美食佳餚，濃縮成一球冰涼滋味。

## 尋找最好吃雪糕

很多人窮一生追求名利物質，Arron 鍾情的卻是雪糕：「我自小便夢想做出全世界最好吃的雪糕。」這位「雪糕癡」曾特地到意大利學做 gelato，卻失望而回：「他們只是將一堆化學品混合，教人如何操作雪糕機，滿腦子只想著賺錢。」回港後他更深入鑽研，嘗試無數次的組合，只為找出每款分子雪糕最適合的溫度和質感。



## 分子煙燻馬拉雅山紅藍朱古力雪糕 \$50/100ml

法國 85% 黑朱古力入口全無苦味，反而與紅藍相互交融，煙燻的香氣將味道層次提升，啜如享用一場法國甜品盛宴。

# 04 Lifestyle dining



## Arron Liu

### Ice cream gallery 主理人

於 2004 年創辦甜品雪糕學校 "U can Cake Ice Cream Gallery"，自 1994 年至今，已成功研製出 700 多款雪糕，曾出版著作 "Asian Ice Cream - For you and your kids"、《餅房手記》系列等。



## 啤酒雪糕 \$40/50ml

這款雪糕有 40% 成分是澳洲黑啤，酒味香醇濃郁，在夏日能同時嘗到啤酒的獨特香氣和雪糕的冰爽快感，實在是一大樂事。

## 分辨真假雪糕

Arron 為保留真正味道，採用澳洲牛奶、韓國砂糖、法國奶油製成雪糕底，比起以動物脂肪和人造物質製成的雪糕，營養價值更高，容易消化和排出體外。Arron 指出化學雪糕的顏色艷，相反天然雪糕的外貌平平無奇，他笑言：「就像女孩子的素顏，吃下去的 after taste 好舒服，有一股自然酸味，不一味死甜。」

## 分子雪糕 - 愛到爆炸 (熱情果乳酪爆炸糖) \$50/100ml

熱情果來自法國，以液態氮即場製成冰淇淋，連同爆炸糖碎粒放入口中，酸甜味道交錯，刺激新奇。

## 雪糕之森 Ice cream gallery

地址：銅鑼灣告士打道 311 號皇室堡 G16 舖  
查詢：2336 5116

