

# ICE CREAM GALLERY

天氣熱了起來，第一件想到的事就是吃冰淇淋。剛好在雜誌上看到本地人創作了新派雪糕，店名叫ICE CREAM GALLERY，馬上去試。

地點在皇室堡，那裡店多，以為很難找，原來在進口處就看到了。鋪頭很小，其實賣雪糕也不用太大，夠用就是。兩位女售貨員笑嘻嘻地請過路的人試吃，用的是一支很小的塑膠匙子，份量也只有四份之一口那麼多。免費嘛，怎能埋怨？

貪心，每種都試。先來最普通的日本雪糕，有芝麻、黑糖小倉紅豆和宇治綠茶，最特別的還是他們的清酒雪糕，可惜酒下得不多，節省成本的關係吧？寧願他們賣貴一點。

接着試意大利GELATO，因為主人不使用進口的加工材料，說是因為會有人造色素和化學混合物，自己用天然食材創造出黑朱古力和純雲呢拿雪糕來。

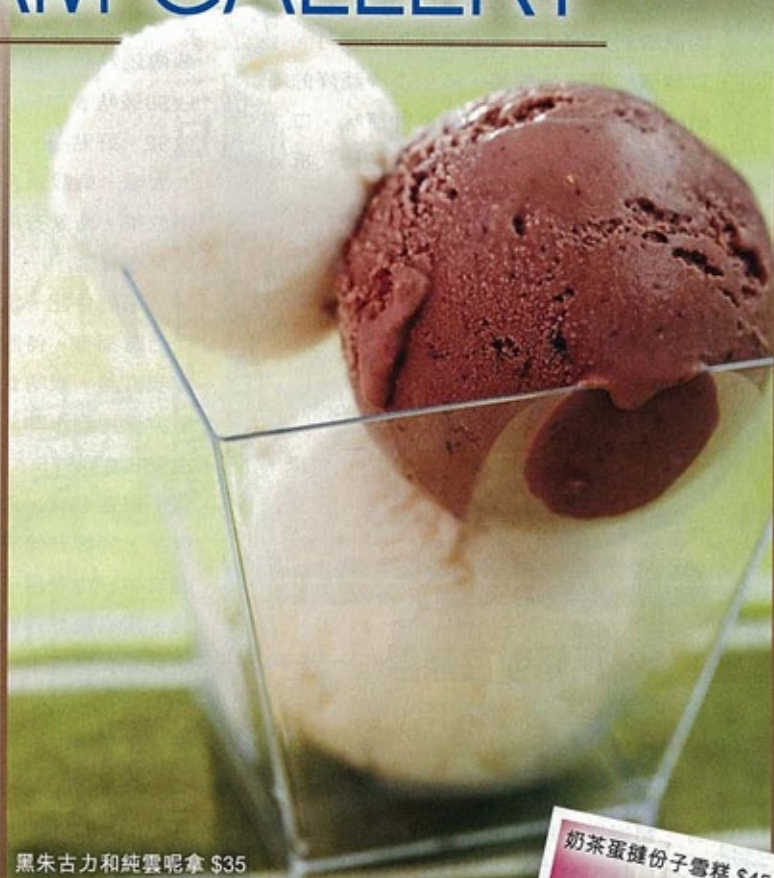
高貴的法式雪糕來了，有黑松露、鵝肝醬等，尤其是龍蝦雪糕，玫瑰朱古力的就很好吃。

店裡還有液體氮氣雪糕，用份子料理的做法，以快速冷凍來形成柔軟感，可惜去的那天已經賣完。這種方法在別的地方吃過，把液體氮氣裝在一個熱水壺中倒出來即成，快速是快速了，但說到柔軟感，就難於分辨了。

其他的有藍山一號和野生麝香貓咖啡，但因為我對咖啡沒有興趣而不試，反而要了紅茶的，的確香濃，他們用的是有機茶，我喝不出有機無機，對一般顧客來說，有機是安心點。

免費試了那麼多，不買一杯對不起人家，那麼多產品之中，我還是最喜歡傳統的秣酒和葡萄乾雪糕，百吃不厭，一大杯兩大顆，一下子吞了進肚。

很特別的是櫃台上擺了一個煙燻機，用打火機點着木屑，讓煙充滿在一個透明的盒子裡面，製造出煙熏味來，適合龍蝦之類的雪糕，要是你有興趣的話。



黑朱古力和純雲呢拿 \$35



▲清酒雪糕 \$40



玫瑰香檳朱古力雪糕 \$50



奶茶蛋撻份子雪糕 \$45



▶秣酒提子 \$35

ICE CREAM GALLERY

▼「ICE CREAM GALLERY」  
創作了新派雪糕。



百德新街  
怡和街  
皇室堡  
龍街  
記利佐治街  
告士打道

地址：銅鑼灣告士打道311號皇室堡G16  
電話：2838 8086