

# 消暑

# 雪糕冰品

酷熱天氣警告之下，沒有甚麼比躲在冷氣房內歎雪糕更享受！其實雪糕口感更冰涼，新出用鷄尾酒造的冰條，是半夜睇波的最佳伴侶！去年液態氮超低温分子雪糕大熱，今年更有全新煙熏雪糕，即席煙熏，好似睇表演一樣。

## 奶茶蛋撻分子雪糕 \$45

▲先用數款茶葉熬好奶茶雪糕漿，有柯打時才加入新鮮蛋撻粒，再急凍成雪糕。奶茶味超濃郁，要唔真才可嘗到蛋撻味。

## 冰冰咖啡 \$38

▲雪糕之外，還有咖啡，採用光波爐虹吸法蒸餾，凍咖啡預先蒸餾再急凍，按口味加入糖和奶。

## 獨家首創煙熏雪糕

兩年前分子雪糕出現，大量新奇口味湧現，不過在此之前，有雪糕狂人之稱的Arron已大膽創製出龍蝦和鮑魚味海鮮等鹹味雪糕，零九年在淺水灣「ice cream gallery」賣，可惜人流低生意差，終於去年結業。Arron死心不息，兩月前再捲土重來，與拍檔Tony在銅鑼灣皇室堡開新店，不單有分子雪糕，更首創煙熏雪糕，利用煙熏槍，即場在客人面前將紅蠟朱古力雪糕煙熏十多秒，雪糕食起來有陣陣煙熏味，只此一家。

## 分子煙熏 喜瑪拉雅山紅蠟朱古力雪糕 \$50

▲製作朱古力雪糕時先煙熏過，有柯打時再在客人面前再熏一次，煙熏味更濃郁突出，同朱古力味好夾，加上紅蠟，更突出朱古力味。



## 皇帝蟹雪糕 \$90 (50毫升)

▲最新推出，用皇帝蟹製成，偶有細碎蟹肉，甚至蟹衣，蟹鮮味突出，又鹹又甜好過癮。用馬來西亞蛋製雪糕脆皮成殼，須另加\$3。



## 法國白松露菌雪糕 \$90 (50毫升)

▲可食到點點白松露碎，白松露味會唔過於濃烈，質感極之鬆滑豐厚，一試難忘！

## 即場製作分子楊枝甘露雪糕



▲有柯打才即時製作，先將預先製好的雪糕漿放入器內。

▲倒入液態氮。

▲十幾秒後，八九成凝固狀態的雪糕形成。

▲以液態氮負195度超低温，極速將雪糕急凍。

▲加入新鮮泰國金柚肉，即成。

## 楊枝甘露分子雪糕 \$45

▶這裏的分子雪糕質感比普通雪糕軟黏，似剛剛開始溶化！這種半凝固狀態同楊枝甘露好夾，軟滑又冰涼，仲可以咬到粒粒金柚。

## 法國士多啤梨雪糕 \$35 (上)

## 宇治極上綠茶雪糕 \$40 (下)

▲「正常」味道的雪糕，一樣唔馬虎，法國士多啤梨和宇治綠茶都是頂級貨色。

## 煙熏啤酒雪糕 \$40

▶於工場製好，裝進迷你杯中獨立發售。以澳洲煙熏啤酒製成，香味好里。



▲十多款雪糕口味，可以試啱才買！



▲雪糕店有數個吧檯位，可以坐低慢慢歎。

煙熏雪糕暫時只得一種朱古力味，而分子雪糕就每月有新口味推出，最新是楊枝甘露，之前推出的奶茶蛋撻和雲呢拿吉士拿波崙尚繼續有售，同樣是先製好雪糕漿，再即場加入液態氮，十幾秒就急凍成雪糕。所有雪糕都是法式製法，即以奶、忌廉和糖為主料，再加入其他新鮮配料煮成雪糕漿，殺菌兼令味道融合，真材實料，不似坊間雪糕以合成材料代替，例如最新鑽研出皇帝蟹雪糕，是用蟹腳製成，難怪一小杯50毫升要賣\$90！其他怪味雪糕如鵝肝、龍蝦、白松露和煙熏啤酒等，都像真度極高！



## 麝香貓咖啡軟心朱古力

\$28粒、\$280/十粒  
▲自家製，採用法國朱古力，內有麝香貓咖啡軟心。

## 咖啡

▲店內兼售巴拿馬哥斯達黎加咖啡、麝香貓咖啡、峇里咖啡和牙買加藍山一號咖啡等咖啡豆。



**ice cream gallery**  
地址：銅鑼灣德士打街311號 皇室堡G16舖  
電話：2336 5116  
營業時間：星期一至四 11am-10pm  
星期五至六 11am-10:30pm  
付款方式：現金及八達通，免加一  
前往方法：港鐵銅鑼灣站E出口  
每人平均消費：\$50