



龍蝦雪糕 \$90
 ■龍蝦拆肉後花上三天製成，入口味道鹹鮮，更可吃到絲絲龍蝦肉。



法式醃肉蛋雪糕 \$35
 ■煙肉焗至去油再加蛋製作，吃到片片煙肉（右圖），鹹鹹的，味道似冰凍後的煙肉薯蓉。



薑醋蛋雪糕 \$40
 ■以意大利黑醋加入薑及蛋製作，味道跟薑醋無異，酸酸甜甜，加上薑粒更醒胃。

手做薑醋蛋雪糕

聽到龍蝦、鵝肝、三文魚等味道的雪糕，以為是惡作劇嗎？原來鹹味雪糕已悄悄成熟潮。

好像雪糕の森除了以蛋黃、牛奶、糖等材料自家製作法式雪糕外，更有全港獨家的雪糕口味，如龍蝦、鵝肝、松露、薑醋蛋、煙肉蛋、檸檬薑等等。味道如此刁鑽，想不到甚受老外歡迎，特別是最新口味薑醋蛋，紛紛讚酸味夠開胃。

除了刁鑽口味，店子亦有正常的士多啤梨、芒果、榴槤等水果口味。



重口味!



夏日雪糕新潮

SAVE | 雪糕の森
 地址：淺水灣淺水灣道109號
 影灣園G117舖
 查詢：2838 8086