

Ice Cream Gallery

想法國蝸牛不一定要去法國餐廳、想西班牙火腿不一定要去西班牙餐廳，位於觀塘的一家樓上雪糕店，以一杯雪糕達成你的味覺慾望。

把煮菜和雪糕來個Crossover

雪糕之森的老闆其實自小就很喜歡做菜，曾經去過英國、意大利、法國學習製作雪糕。店主採用傳統的雪糕做法，並加上真材實料，製作出真正自己想要的雪糕。

店家有十幾款雪糕可供選擇，並會定期推出新口味，其中最受歡迎的是龍蝦雪糕。

Icecream Gallery 雪糕之森

[地址]
觀塘開源道55號A座
開聯工業中心8樓816室

[電話]
2838 8086

[網址]
www.icecreamgallery.com.hk
請提早兩天預約

法國蝸牛雪糕



採用新鮮的法國蝸牛製作，將新鮮的蝸牛急速冷凍之後空運到香港，一桶蝸牛差不多一千多元。在香港也只有兩間米芝蓮餐廳採用這種新鮮蝸牛，而雪糕之森就是第三家。

價錢：
\$ 90
(50 mL)



西班牙火腿蜜瓜雪糕

採用橡果黑毛豬火腿及日本網紋蜜瓜製成，雪糕內的深紅色顆粒就是火腿粒，口感豐富！

價錢：\$ 60 (50 mL)

