

不含乳糖或無動物成分

Snack Baby Gelato

位於中環荷李活道 93-95 號的 Snack Baby Gelato，裝潢設計的靈感源自 60 年代米蘭的現代主義咖啡室，主打的 Gelato 更有 14 種口味，還會定期更新，確保新鮮感，無論大人小孩都可以盡情享受。

除經典味道外，更帶來多款不含乳糖或無動物成分的口味，如煙熏雲呢拿、黑莓玉桂味和開心果脆脆味等。最平 58 元的細杯裝已可試到三球。其中開心果味，鹹味突出，朱古力超級香滑濃郁，抹茶味則有豐富的茶香和少少奶味，但伯爵茶加藍莓雖然特別，但就不太食到藍莓味。至於士多啤梨和番石榴就有點驚喜，兩款都非常之香滑。

是店還有兩個特色，其一是可點選窩夫筒、窩夫杯或曲奇杯（各款 8 元起）盛載雪糕，另一特色是可以加入威士忌、椰酒、龍舌蘭酒一齊食，解鎖更多獨特滋味。

網友指出：「窩夫杯啲雪糕未溶前都仲係脆口，仲有很香的牛油味，整體價錢以中環來說性價比算高。」

■一杯可試到3種口味。

■睡飽冰店有多款創新口味雪糕。

■睡飽冰店採用簡約設計。

橄欖油鹹鹹甜甜大米增口感

睡飽吃吃睡飽冰店

西營盤人氣雪糕睡飽吃吃最近在上環歌賦街 44 號地舖開設 Gelato 店，帶來坊間甚少見到的 Gelato 口味，難怪試業初期旋即引來不少人朝聖。

店內布置簡約，一枱一凳也充滿懷舊風情，主打開心果、鹹花生等多款自家製手工 Gelato，當中最特別的應是大米和橄欖油兩款。店員指橄欖油的特色就是鹹鹹甜甜，但味道好好有層次感，食落還真是橄欖油的味道，味道好好特別。大米係甜的，還有不俗的顆粒感，令每一啖都充滿口感。兩球定價為 78 元，價錢雖進取，但有值得一試的理由。其餘為抹茶與純米吟釀、鹹花生、蜜瓜牛奶、士多啤梨味。

有網友試後表示，Gelato 黏度頗高達拉絲程度，順滑易溶，其口感令人印象好深刻。

■有多款口味選擇。

■Gelato特別幼滑。

Gelato
涼意新食尚

在芸芸雪糕之中，意大利雪糕（Gelato）之所以愈來愈受歡迎，除了天天新鮮製造外，Gelato 的配方奶多忌廉少，會較傳統雪糕健康一點，加上空氣含量也比美式雪糕少一半以上，可以食到拉絲口感，而且大多使用當季新鮮水果製成，口感細緻綿密，更是坊間難以仿效。小編為大家精選數間必試 Gelato 店，從百分百意大利手工製作到澳洲人氣品牌，以至本地手工品牌，應有盡有，各具特色。

■山頂店設有多個座位。



■芝麻椰絲椰子意式雪糕配麥芽糖葱必試。



■其他口味都好出色。

芝麻椰絲椰子配麥芽糖葱 Messina

來自澳洲的 Messina 在 2021 年成功在砵典乍街開設首間海外分店，今年更於山頂廣場地下 G08 號舖開設第二間分店。店內陳列了 40 款口味，包括 30 款經典口味、5 款本港獨家口味，以及 5 款每周輪流推出的特別口味，每款均是每日以最優質的牛奶新鮮攪拌，確保客人能品嚐到濃郁香滑的體驗。

當中包括粒粒朱古力、開心果仁糖、海鹽焦糖白朱古力、海鹽椰子配芒果莎莎等，味道選擇眾多，每球由 45 元起。山頂店更帶來獨家口味——芝麻椰絲椰子意式雪糕配麥芽糖葱，靈感來自無數港人的童年回憶——糖葱餅，創新之餘味道亦相當有驚喜，值得一試。除了限定味道外，Hong Kong Milk Tea 亦是出色，有香濃的奶茶味，食完口感會好順滑。淡淡既甜味，好容易令人食完一啖又一啖，至於 Salted Caramel and White Chocolate（焦糖海鹽白朱古力）則為鹹味雪糕，鍾意焦糖海鹽者可以試吓。

有 Foodie 表示，一次過見到 30 幾款口味，吸引之餘亦容易令人有選擇困難症，而 Gelato 亦頗大杯，分量十足，值得一試。

食家蔡瀾讚不絕口

Dood Bottega Gelateria

位於尖沙咀 K11 Musea 地庫二層 B201-23 號店的 Dood Bottega Gelateria，可說是 Gelato 界的「天花板」，該店以百分百手工製作而聞名，一球雪糕售價由 69 元起，部分口味用了時令食材，如榴槤、士多啤梨，更不計成本，用價值 30 萬的雪糕機製成，可說貴得有道理，就連食家蔡瀾亦曾慕名光顧，對雪糕讚不絕口。

例如開心果，選用意大利西西里島開心果，味道真係極濃郁。金芝麻濃郁似食緊芝麻糊，更用馬來西亞 D197 頂級炮製貓山王榴槤口味，價格由 68 至 198 元。

有網友指出，這是真正手工 Gelato，出品絕對對得起價錢，而且新鮮幼滑，令人食得好開心。

