

炎熱的夏日，小編也在尋覓消暑冰品，沒想到深圳的冰品已經Next Level，不但美味涼爽，顏值更是沒話說，各式鮮果擺盤，別出心裁的海洋造型，更是有用水果作碗，非常原生態，而且其中兩家還是火鍋店做冰品出圈，令人意想不到。

創意冰品 北上必衝

■高顏值茶飲。

■山竹冰

雖說這是一家火鍋店，但更出名的反而是店裏各式各樣的冰品，口味和造型不輸刨冰專門店。尤其是現在到了山竹的季節，口感酸酸甜甜的山竹不但美味還能美容養顏，不容錯過這一碗高顏值的山竹冰。48元人民幣一大碗刨冰，新鮮山竹現剝現做，果肉大而飽滿，堆成一座小山，頂上還放了一個剝開一半的山竹做造型，帶有淡淡茶味的牛奶刨冰口感清甜細膩，還淋上滿滿的薏米，口感超豐富。番茄冰同樣很受歡迎，擺盤的水果換成紅紅綠綠對半切開的小番茄，頂上一顆碩大雪糕球，38元人民幣一份，三人食都足夠。還有人參果冰和青蘋果冰，用的都是當季鮮果和奶香十足的冰底，好好味。

店裏的飲品也不錯，將手搖茶飲玩出新花樣。特別推薦苦瓜氣泡飲，透明的飲料杯中淺綠色的氣泡茶十分養眼，杯頂還用削成薄片的苦瓜擺出類似玫瑰花的造型，真材實料看得見，一杯才18元人民幣，消暑降火，是名副其實的飲得又睇得，粉紅的芭樂氣泡和翠綠的黃瓜氣泡同樣出片。茶飲當然要配上點心，小紅書必點推介外脆內糯的黑米糍粑和清涼不甜膩的手作麻糬，下午茶必食。

地點：深圳羅湖區寶安南路1881號
萬象城一期五樓L530

■番茄冰滿滿鮮果

田也日式刨冰專門店 水果碗盛刨冰

酒香不怕巷子深，這家開在城中村的刨冰小店，憑藉造型獨特的日式刨冰引得一眾食客爭相前來品嘗打卡。店鋪的空間不大，不過裝修很溫馨，因為老闆自己是Chiikawa、HelloKitty的忠實粉絲，因此店內少不了這些可愛公仔的玩偶和貼紙，歡迎同好前往打卡。店裏還有貓掌櫃坐鎮，在享用美食的同時看毛茸茸的小貓玩鬧，悠閒愜意。

推介58元人民幣的西瓜太郎綿綿冰，刨冰就放在超大的半個西瓜裏，拳頭大小圓碌碌的西瓜果肉放在粉色的西瓜味刨冰上，下面還埋了甜蜜的紅豆，整體清爽解渴。同樣巧妙借用食材外形的

還有娘惹鳳梨牛乳冰，半個鳳梨盛着奶香味十足的刨冰，有酥脆的餅乾和冰涼的雪糕球在刨冰上作搭配，還灑上碧根果仁碎，口感很豐富，較之西瓜太郎綿綿冰多出酸味，更刺激味蕾，同樣也是58元人民幣。美中不足的是刨冰上的鳳梨果肉不是鮮果而是罐頭，並且鳳梨本身不大，裝的刨冰沒有想像的多，顧客可按需選擇。此外，小店還能製作打印飲品，將你喜歡的圖案印在飲品上，48元人民幣一杯，冷熱可選，很適合拍照「打卡」。

地點：深圳龍崗區坂田街道大發埔東村七巷4號
105

■珠貝海月慕斯

長安庭院火鍋 氛圍感海洋刨冰

這家傳統中式庭院火鍋開業時就火出圈，因其以大唐古風布置，打造盛世不夜城的氛圍感，帶來穿越古代的沉浸感。除了巨型實景布置和古風火鍋，就連手作甜品都玩出新花樣。今夏新品海洋雪花冰火爆小紅書，底下是綿密的牛奶冰，鋪上冰粉製成的海洋和椰蓉打造的沙灘，彷彿將海洋捧在手中。20元人民幣一份，好抵食。建議再點上一份22元人民幣的珠貝海月慕斯，雪糕慕斯製成珍珠形狀放在紫色的蚌殼上，還有小珍珠和海星的擺設點綴，氛圍感滿滿。龍眼椰香雪冰也不錯，頂層是堆成小山的龍眼肉和樹番茄，底下埋着椰蓉和椰子脆打成的綿綿冰，好好有特色。

地點：深圳南山區南新路2081號

■龍眼椰香雪冰

■海洋雪花冰

■娘惹鳳梨牛乳冰

■西瓜太郎綿綿冰