

天一商圈

Emack&Bolio's

Emack&Bolio's堆叠冰淇淋，源自美国波士顿，由美国知名摇滚乐团律师Bob Rook 创立于1975年，其中还加入了他热爱的摇滚元素，凭借丰富独特的多种口味和五彩斑斓的“高颜值”，风靡美国、新加坡、泰国，在ins、微博上也火得不行。

今年进入宁波市场后，也成为了新一波亟待拔草的网红冰淇淋。

【颜值】★★★★

整家店颜色跳跃，欧美风的大胆撞色墙绘和座椅在如今性冷淡风格流行的网红店中特立独行。高颜值作为Emack&Bolio's的卖点之一，主要表现在它色彩缤纷的多种冰淇淋口味和不同款式的底座上。

【口感】★★★★

Emack&Bolio's是硬性冰淇淋，融化速度不算快，口感粘稠。

【口味】★★★★

多种口味、不同造型底座自选，是Emack&Bolio's的一大卖点，其单球就有一百多种口味，最高可堆叠8、9层。

草莓味：微酸，带有少量果肉，比较清爽，奶味不重，甜度低。（推荐）

炸蜢派：薄荷+奥利奥，牙膏的味道，不好吃。

迷幻意式咖啡：微苦，有明显的咖啡味，甜度低。

可可圈底座：底座上的可可圈粘得很紧，时间久了会有些黏，脆度一般，味道太甜。

【价格】★

三球组合价格88元（68元三个球+20元一个底座），吃的是一种网红感，性价比实在不高！

Godiva

Godiva是一个巧克力品牌，起源于比利时布鲁塞尔，由巧克力大师Joseph Draps 一手创办，至今已有90多年的历史，被称为巧克力中的劳斯莱斯、巧克力中的爱马仕。

【颜值】★★

整家店高端大气，宽敞明亮。巧克力冰淇淋都是黑戳戳的，在颜值上没有太大亮点可说。

【口感】★★★★★

软性冰淇淋融化得比较快，口感醇厚细腻，顺滑度99分，融化后也像巧克力酱一样浓滑。

可以选择撒在冰淇淋上的黑巧克力碎的量，巧克力碎比较硬。

底座比Emack&Bolio's的更好吃一些。

【口味】★★★★

新品浓郁黑巧：微苦，插在冰淇淋上的一大块黑巧牌子会有一点微酸，和冰淇淋中和一起吃会好一点。（年轻的研究员们觉得甜度上还OK，但豚叔却觉得实在太甜，需要疯狂diss一波。）

巧克力奶昔：过于甜腻，不怎么推荐。

【价格】★

浓郁黑巧软冰50元

奶昔50元

性价比偏低，尤其是奶昔。

冷宫gelato

意式手工冰淇淋gelato的制作过程往往遵循自然，会加入时令水果、坚果等天然原料，新鲜且层次丰富，且制作过程中不添加一滴水。

【颜值】★★★★

冷宫冰淇淋的风格偏小清新，外观清爽。可选杯装和脆皮底座。

【口感】★★★★★

口感丰富，不同的口味拥有不同的口感，会有惊喜。

【口味】★★★★★

冷宫以各种独特的口味风靡网络：高邮咸鸭蛋味、魔王香菜味、海盐焦糖味、变态辣巧克力味等等都是值得一试的，但每天出售的口味都不太一样。

Hawailing：芒果+百香果，酸酸甜甜，含有果肉，口感丰富清新，有一点点冰沙的口感，很清爽

蜜桃乌龙：蜜桃清香，相比其他的奶味更重一些。（推荐）

高邮咸鸭蛋：咸蛋黄味没有想象中的浓郁，甜度上有点腻。

柠檬莫吉托：味道超清新，不甜腻，与炎热的夏季搭配完美！（推荐）

海盐焦糖：和高邮咸鸭蛋一样，海盐的味道不够浓郁，稍微有些甜腻。

【价格】★★★★★

单球20元，双球30元。性价比高！

【more】

店铺不大，除了吧台，往里走一些还有一个用餐区。每种冰淇淋都可以先尝一尝再选择购买，避免踩雷。店里的小姐姐长得很好看，态度也很好，吧台上还有淡粉色的柠檬薄荷水，清香解腻。



Awfully Chocolate



Chauvoir 享末



Godiva



冷宫

鄞州万达商圈

awfully chocolate

1998年，新加坡一对极爱巧克力蛋糕的夫妇，看到市面上的巧克力蛋糕华而不实，决心让巧克力蛋糕返璞归真。Awfully Chocolate就此诞生，它只卖一种口味——黑巧克力味。

【颜值】★★★★

冰淇淋球被安置在金属质感的鸡尾酒杯中，升华了黑巧克力的气质，拍起照片来都有一种的欧洲中世纪贵族味道。

【口感】★★★★

不仅丝滑，入口即化，小小抿一口，也不会黏腻在舌喉之间，清爽不油腻。

【口味】★★

冰淇淋球吃上去更像焦糖和太妃的结合，少了黑巧克力的苦涩，偏甜。如果你平常习惯吃甜食，单球可能比较适合。

【价格】★★

单球29元，双球53元，品脱90元。

市面上，同类型同档次的黑巧克力冰淇淋中，awfully chocolate的价格还算亲民，份量也充足。

明州里

Chauvoir 享末

明州里的Chauvoir 享末本想把佛罗伦萨手工制作的顶级意式咖啡机拉来镇场子，可惜好事多磨，梦想和痴心妄想还是有区别的。

【颜值】★★★★

与海曙总店的德式工业bauhaus风格不同，鄞州店通体大理石材质，加以黄铜元素点缀，走起了极简风。

连冰淇淋都和整体风格高度统一，没有复杂的拉花和多余的点缀，蓝藻牛乳冰淇淋简约到了极致，就只是纯粹的蓝色牛乳。

【口感】★★

兼有澳洲牛乳的浓郁和日本牛乳的清新，但脆皮稍有不足。

【口味】★★

乍一眼看有点神似肯德基新推出的海盐冰淇淋，但KFC是海盐咸滋滋的风味，而它是牛乳甜蜜蜜的醇香。

【价格】★★★★

蓝藻牛乳冰淇淋，16块一支。

有朋友说性价比可以打五分，豚叔小小的眼睛里装满了大大的疑惑：你们把宜家的一块冰淇淋放在哪里？最多3分还怕它骄傲。

注：本次测评仅代表“信号研究所”一家之言