

始於1962年



永年  
Wing Nin Noodle

# 一碗車仔麵

# 情繫三代人



香港永年

HONG KONG WING NIN

車仔麵 茶冰廳

2023年

中午報 LUNCH MENU



男神麵



香濃蕃茄牛肉湯飯



芝士焗鮮菠蘿蕃茄豬扒太陽蛋飯

紅豆奶茶冰



香脆南乳雞翼

## 同場優惠 適用



您的寶貴意見將直接送往最高管理層  
作參考及推行改善方針之用途




# 懷舊鐵板餐

嚴選美國及紐西蘭進口  
穀飼及草飼肉扒，品質風味俱佳！

## 懷舊鐵板餐

\$108

**扒** 雞扒 / 豬扒 / 肉眼扒 (+\$60) / 封門柳 (+\$50) / 牛扒 (+\$40)  
雜扒 (豬扒 | 雞扒 | 煙肉 | 紐倫堡腸) (+\$30)

**醬汁** 黑椒汁  / 洋蔥汁 **配** 飯 / 意粉

**奉送餐茶或咖啡** +\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

# 經典港式美食

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲



芝士焗鮮菠蘿蕃茄豬扒 \$92

太陽蛋飯  (需時20分鐘)

肉醬煎蛋飯 \$78

滑蛋厚切叉燒飯 \$82

滑蛋牛肉飯 \$78



肉醬煎蛋飯



滑蛋厚切叉燒飯



南乳豬手飯



豉汁肉醬飯



肉餅煎蛋飯

蜜汁叉燒飯 \$72

南乳豬手飯 \$72

肉餅煎蛋飯 \$72

窩蛋肉醬飯 \$72

## 皇牌扒蛋餐

GOOD CHOICE

### 皇牌雞豬扒太陽蛋餐

\$72

**扒** 香脆雞扒 或 香脆豬扒

**醬汁** 蕃茄汁 / 蔥蒜油  / 甜豉油

**配** 飯 / 意粉



加配

是日  
西式餐湯  
每客 +\$10



蔬菜類  
每客 \$18  
(原價\$26)



蠔油菜心 | 蠔油生菜  
腐乳生菜 | 腐乳通菜

# 經典港式美食

奉送餐茶或咖啡 +\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

## 熱焗焗湯飯



香濃蕃茄  
牛肉湯飯  
\$72



皮蛋肉碎  
芫荽山湯飯  
\$72

## 雅緻東南亞



招牌海南雞飯  
\$98



馬來西亞  
咖喱牛筋腩飯  
\$88



馬來西亞  
咖喱豬扒太陽蛋飯  
\$78



馬來西亞  
咖喱雞腩飯  
\$78

加配

是日  
西式餐湯  
每客 +\$10



蔬菜類  
每客 \$18  
(原價\$26)



蠔油菜心 | 蠔油生菜  
腐乳生菜 | 腐乳通菜



## 車仔麵組合

**A 永年車仔麵** 自選四款 \$9 餸

+ 蔬菜類小食 (選 1 款)

\$88

**B 永年車仔麵** 自選四款 \$9 餸

+ 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2 隻   
+ 紅油日本小黃瓜   或 紅油萵筍 

\$98

**C 永年車仔麵** 自選四款 \$9 餸

+ 蔬菜類小食 (選 1 款) + 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2 隻   
+ 紅油日本小黃瓜   或 紅油萵筍 

\$108

**D 永年大碗麵** 或 **男神麵** 或 **女神麵**

+ 蔬菜類小食 (選 1 款)


\$108

**E 永年大碗麵** 或 **男神麵** 或 **女神麵**

+ 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2 隻   
+ 紅油日本小黃瓜   或 紅油萵筍 

\$118

**F 永年大碗麵** 或 **男神麵** 或 **女神麵**

+ 蔬菜類小食 (選 1 款) + 煎釀三寶 或 香脆南乳雞翼 2 隻   
+ 紅油日本小黃瓜   或 紅油萵筍 

\$128

▲ 可自選最多 3 款額外配料

奉送餐茶或咖啡 +\$4 轉凍飲 / +\$15 升級至 永年特飲

# 車仔麵套餐

## 永年大碗麵

\$88

豬腸 | 魚蛋 | 蘿蔔 | 豬紅 | 豬皮 | 雞翼 | 雞翼尖 | 魷魚 | 紅腸 | 時菜

## 男神麵

\*可自選最多3款額外配料

\$88

牛柏葉 | 牛肚 | 豬腸 | 牛丸 | 牛腩 | 蘿蔔 | 時菜

## 女神麵

\*可自選最多3款額外配料

\$88

鮑汁燜花膠 | 酸齋 | 枝竹球 | 冬菇 | 紫菜 | 蘿蔔 | 時菜

## 永年車仔麵 自選四款 \$9 餸

\$68

## 永年車仔撈麵 自選四款 \$9 餸

\*只限粗麵

\$73

## 永年車仔淨餸 自選四款 \$9 餸

\$68

## 學生餐 自選四款 \$9 餸

(須穿著校服或出示學生證) \*學生餐只限星期一至五，公眾假期除外

\$58

## 大澳特產蝦籽撈麵

南乳豬手 | 牛筋腩 (2選1)

\$73



**湯底** 永年清湯 / 蕃茄湯 (+\$3)

**粉麵** 油麵 / 粗麵 / 幼麵 / 米粉 / 河粉 / 烏冬 / 米線

**自選配料** 每款 \$9 雞翼尖 / 紅腸 / 芝士腸 / 冬菇 / 紫菜 / 豆卜 / 山根 / 魚腐 / 魚皮餃 / 魚蛋 / 蟹籽丸 / 貢丸 / 墨魚丸 / 牛丸 / 芫荽山 / 香蔥山

每款 \$11 枝竹球 / 豬腸 / 手工韭菜豬肉餃 / 魷魚 / 流心蛋 / 蘿蔔 / 酸齋 / 豬紅 / 豬皮 / 鳳爪

每款 \$13 牛肚 / 牛筋 / 雞翼 / 牛柏葉 / 墨魚蝦卷 每款 \$15 炸豬皮 / 炸魚皮 / 麻辣豬耳

每款 \$18 豬手 / 牛腩 每款 \$48 鮑汁燜花膠

**醬汁** 永年辣汁

BB辣 少辣 中辣 大辣 特辣

麻辣汁 少辣 / 中辣 / 大辣


▲ 如選\$9以外配料，需補回差價 | 材料每日新鮮製作，供應有限，售完即止

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲

## 滋味小食

### 街頭美食 \$28

香脆南乳雞翼 

煎釀三寶 (青椒 | 豆卜 | 苦瓜)

生菜魚肉 | 韮菜豬紅

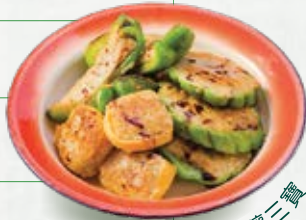
豬大腸生菜

懷舊蝦多士 (3件) 

炸魚皮



香脆南乳雞翼



煎釀三寶

### 涼拌小食 \$28

紅油日本小黃瓜  

紅油萵筍 



紅油日本小黃瓜

### 蔬菜類 \$26

蠔油菜心 | 蠔油生菜 | 腐乳生菜 | 腐乳通菜



蠔油菜心

### 大澳特產 \$32

熟蝦醬通菜

蝦籽菜心



熟蝦醬通菜

蝦籽菜心

### 車仔小食 \$38

永年三寶 (魚蛋 | 豬皮 | 蘿蔔) 

豬三寶 (豬腸 | 豬紅 | 豬皮) 

牛三寶 (牛柏葉 | 牛肚 | 牛筋)

南乳豬手

永年辣汁牛腩 

振興牛丸紫菜湯

振興貢丸紫菜湯



南乳豬手



豬三寶

## 懷舊下午茶餐

AFTERNOON TEA MENU

## A 永年公司丁

\$68

沙嗲牛肉 | 腸仔 | 火腿  
餐肉 | 煙肉 | 煎蛋

永年公司丁

## B 蔥油撈丁餐

- 蔥油豬扒撈丁 \$56
- 蔥油雞扒撈丁 \$56



蔥油豬扒撈丁



生炸雞髀 配薯條

## C 懷舊薯條餐

\$59

- 生炸雞髀 配薯條 

## D 街頭小食套餐 (3選1)

\$38

生菜魚肉 / 韮菜豬紅 /  
豬大腸生菜

生菜魚肉

奉送餐茶或咖啡

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲





永年三寶

### E 車仔小食套餐 (3選1)

\$48

永年三寶 (魚蛋 | 豬皮 | 蘿蔔) **WN** /  
 豬三寶 (豬腸 | 豬紅 | 豬皮) **WN** /  
 牛三寶 (牛柏葉 | 牛肚 | 牛筋)

### F 招牌沙嗲牛肉丁蛋餐

\$52

▪ 招牌沙嗲牛肉出前一丁 **WN**  
 (可選米粉)

**配** 煎雙蛋 / 炒滑蛋 (+\$6升級至火腿奄列、  
 蔥花奄列或芝士奄列)  
 餐包 (+\$2升級至丹麥吐司)



芝士奄列

丹麥吐司



麻油出前一丁麵

### G 麻油出前一丁麵餐

**配** 腸仔 / 火腿 / 餐肉 / 煙肉 / 煎雙蛋

- 雙拼 \$42
- 三拼 \$48
- 四拼 \$54
- 五拼 \$60

### H 流心西多士餐

\$48

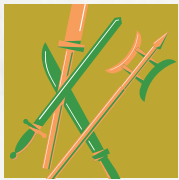
- 花生醬流心西多士
- 黑芝麻流心西多士



花生醬流心西多士

**奉送餐茶或咖啡**

+\$4轉凍飲 / +\$15升級至 永年特飲



# 開心兒童餐



## A 餐



\$68

🕒 肉醬意粉

🕒 菠蘿腸仔

🕒 什果沙律

🕒 雲呢噏雪糕杯

## B 餐

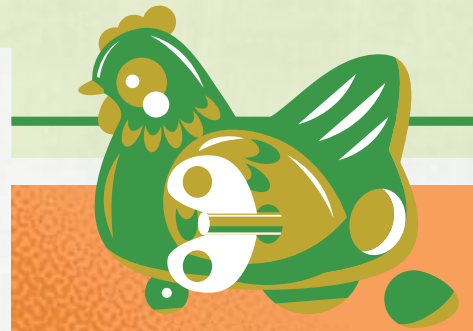


\$68

🕒 茄汁腸仔意粉

🕒 懷舊炸薯條

🕒 雲呢噏雪糕杯



奉送餐茶  
+\$4 轉凍飲 /  
+\$15 升級至永年特飲

永年特飲: 紅豆冰 | 菠蘿冰

### 永年特飲

每款  
\$28

紅豆冰 / 抹茶紅豆冰 🍵 / 紅豆奶茶冰

菠蘿冰 / 柚子檸水(凍) / 柚子蜜(熱) / 樽仔奶茶 🍵

樽仔烏龍茶 🍵 / 檸檬可樂(凍) / 檸檬雪碧(凍)

### 港式經典

每款  
\$20

港式奶茶 / 即磨咖啡 / 檸檬茶王 / 檸檬水 / 鴛鴦

阿華田 / 好立克

### 汽水

每款  
\$15

可樂 / 雪碧

永年特飲





香港永年

HONG KONG WING NIN

車仔麵   茶冰廳

期待您與我們分享用餐體驗



您的寶貴意見將直接送往**最高管理層**  
作參考及推行改善方針之用途