



椒鹽骨炒麵 · 雪菜肉絲湯米 · 嘩囉雞飯 · 胡椒豬肚雞米線 · 豬扒包 · 西多士 · 酥皮蛋撻 · 雞批 · 絲襪奶茶

# 九少咖啡

一間用五十年光陰——  
粹鍊澳門滋味的茶記

營業時間：  
平日 - 八點半至九點  
週末 - 八點半至十點  
地址：澳門百老匯美食街  
電話：二八二二六零三八



在從1976年開始，金馬輪咖啡餅店便扎根於營地大街。由創始人梁志平先生建立，後由第二代梁錫輝先生接手經營，這家老店見證了澳門半個世紀的街坊生活與飲食變遷。如今，這份承載著四十多年經驗的匠心，由前金馬輪負責人梁錫輝先生（九少）延續至他新創的「九少咖啡」。在澳門的繁華與煙火氣中，這裡依然堅守著老派茶記的精髓。從醇滑的絲襪奶茶、酥香的蛋撻，到鏗氣十足的炒麵，每一道食物都體現著他「傳統不能丟，品質不能將就」的執著。九少咖啡不單是味蕾的享受，更是澳門茶餐廳黃金風味的傳承。帶著「心穩、手穩、味道穩」的堅持，店主誠邀街坊與旅人，來此品味一份歷久彌新的澳門原味。



# 九少推薦

## Recommended Dishes



### 椒鹽骨炒麵

Salt & Pepper Pork Ribs Wok-Fried Noodles

爆香惹味

新鮮金沙骨醃製後炸至金黃 搭配猛火快炒彈牙幼蛋麵 爽口芽菜韭黃蒜蔥紅辣椒 爆香 色香味俱全 骨邊肉焦香多汁 麵條乾身彈牙 鹹香過癮 包你食過返尋味！

Fresh pork ribs marinated and deep-fried until golden. Wok-tossed over high heat with springy egg noodles, crunchy bean sprouts, garlic, yellow chives, scallions, and red chillies. The dish is a feast of aromas and textures, featuring charred, juicy ribs and dry, chewy noodles. Savoury and addictive—one bite will have you craving more!



### 乾炒牛河

Wok-Friend Beef Ho Fun

鑊氣十足

寬河粉猛火快炒 牛肉嫩滑 芽菜爽脆 加上香味十足韭黃蒜蔥紅辣椒 醬香均勻 包裹每條河粉 鑊氣撲鼻 加上靈魂辣醬 更惹味 宵夜首選

Tender beef and crisp bean sprouts stir-fried with wide rice noodles over a roaring flame, accompanied by fragrant garlic, yellow chives, scallions, and red chillies. Each ribbon of noodle is evenly coated in a savoury sauce, and the distinct "wok hei" aroma is unmistakable. For an extra layer of flavour, add our signature spicy sauce—it's the soul of the dish. An absolute top choice for a late-night meal.



### 濕炒肉絲麵

Crispy Fried Noodles with Shredded Pork

麵香肉嫩

蛋麵炸至微焦 肉絲與蔥段 韭黃 銀芽 一同爆炒 鑊氣直衝 最後淋上九少特製的高湯濃郁獻汁 包裹每條麵條 鹹鮮中帶一絲甜 肉絲嫩滑 配菜爽脆 這碟麵的靈魂 是那種「乾濕之間」的平衡

Fried egg noodles until lightly crisp. Wok-toss shredded pork with scallions, garlic, yellow chives, and bean sprouts—smoky heat rises. Then drench everything in Gausiu's rich, homemade broth gravy. Each noodle is coated. Savory with a hint of sweetness. Tender pork, crunchy vegetables. The soul of this dish? That perfect balance between wet and dry.



### 雪菜肉絲湯米

Shredded Pork with Mustard Greens Maifun Soup

茶記之鬼

地道茶餐廳粉麵首選！慢熬海鮮湯底為基礎 嫩滑豬肉絲搭配醃製雪菜 芽菜等材料增加口感 用滿滿鑊氣炒香 再配上軟硬適中的米粉 簡單滋味十足！

A deeply umami, rich broth is carefully prepared to complement the star component: a vibrant mix of preserved mustard greens and succulent shredded pork, flash-fried in the wok to release a captivating, smoky aroma. Served over springy rice vermicelli, this dish is a masterful balance of savoury, tangy, and tender textures that has earned its place as a perennial favourite.



### 胡椒豬肚雞米線

Pepper Pork Tripe & Chicken Mixian Soup

辛香暖胃

嫩滑白切雞與彈牙豬肚 沉浸於以豬骨 四川花椒及八角慢火熬製的胡椒濃白湯底中 辛香暖胃 搭配雲南米線 並佐以辣椒 爽脆酸菜及新鮮香菜 風味層次豐富

Featuring tender poached chicken and soft pork tripe in our signature peppercorn broth—slow-cooked with pork bones, Sichuan peppercorns, and star anise for a warming, aromatic depth. Served over silky Yunnan rice noodles and topped with fresh chilli, crisp bamboo shoots, and coriander for a vibrant finish.



### 牛尾湯通粉

Oxtail Macaroni Soup

慢火精燉

精選牛尾佐以豐盛時蔬慢火細燉 精華盡出 湯香濃郁 牛尾軟嫩不散 輕易離骨 與彈牙通粉在口中交織出豐富層次 每一口都是暖心飽足

A deeply comforting classic, built on a foundation of slow-braised oxtail, ripe tomatoes, onions, carrots, and celery. This harmony of ingredients yields a broth of incredible depth and rich, savoury flavour. The oxtail becomes so tender that the succulent pieces fall effortlessly from the bone, mingling with perfectly al dente macaroni in every satisfying spoonful.



### 揚州炒飯

Yangzhou Fried Rice

#### 粒粒分明

猛火起鑊 白飯飛舞 叉燒 蝦仁 雜豆 蔥花 依次下鍋 裹滿蛋液炒至金黃乾爽 隔夜飯 粒粒分明 彈牙有嚼勁 加九少秘製辣醬更惹味！午餐宵夜 扒多兩啖 食過返尋味！

Char siu, shrimp, mix vegetable, and scallions tossed in—each grain lightly coated in egg, fried golden and dry. Wok hei aroma fills the air: sweet, fresh, savoury. Gausiu uses day-old rice for that perfect chewy, non-sticky bite. Add homemade chilli sauce for an extra kick. Perfect for lunch or late night. One taste, you'll crave more.



### 黑椒雞扒飯

Black Pepper Chicken Thigh Rice

#### 辛香醇厚

外脆內嫩雞扒 青椒 洋蔥 辣椒猛火爆香 淋上加入九少高湯熬製的黑椒汁—粗粒黑椒辛香撲鼻 高湯鮮醇回甘 醬汁緊鎖雞扒 滲入米飯 每口都是香、鮮的交織 惹味過癮

Crispy, juicy chicken thigh, green peppers, onions, and chilies wok-tossed, then drenched in our signature black pepper gravy—simmered with Gausiu's homemade broth. The crushed peppercorns bring the heat, while the broth adds a deep, savory richness. Every bite of chicken and rice is coated in this bold, aromatic sauce.



### 嚟囉雞飯

Moro Chicken Rice

#### 香辣惹味

外脆內嫩雞髀淋上九少獨家秘製的濃郁咖哩汁辛香開胃 主食搭配別具風味的黃薑炒飯其中更融入火腿絲的鹹香與葡萄乾的清甜 多種滋味交織融合 帶給您層次豐富的味覺體驗

A golden, crispy-on-the-outside, tender-on-the-inside chicken leg is generously smothered in Gausiu's exclusive, rich and spicy curry sauce. It is served with our uniquely flavoured turmeric fried rice, which is studded with savoury ham and sweet raisins, creating a multi-layered and unforgettable taste experience.



### 粒粒花生西多士

Diced Peanut Butter French Toast

#### 外脆內軟

厚切方包沾滿蛋液 炸至金黃酥脆 內層塗滿柔滑花生醬 每一口都是濃郁香滑的幸福感 與軟糯麵包完美融合 淋上煉奶 甜而不膩 即叫即製 下午茶首選

Thick-cut bread soaked in egg, deep-fried to golden perfection. Spread with smooth, silky peanut butter—each bite offers a velvety richness wrapped in soft, fluffy toast. Drizzled with condensed milk. Sweet, never greasy. Made fresh to order. The ultimate afternoon tea treat. One taste, hooked!



### 豬扒包

Pork Chop Bun

#### 澳門經典

豬仔包烤至金黃酥脆 夾著即叫即炸的豬扒 九少牌豬扒以蒜頭香料醃製 肉汁豐盈 九少家族老店曾創下單日賣出1,700個的紀錄 一口經典半世紀手藝

Toasted crispy bun, filled with a freshly seared, thick-cut pork chop. Marinated with garlic and spices, each bite delivers a satisfying crunch followed by juicy, tender meat. Gausiu once sold 1,700 in a single day and set a Guinness World Record with a 3.18-meter giant pork chop bun. Half a century of craft in every bite.



### 蛋撻

Egg Tart


#### 傳統手藝


層層酥皮 滿腔蛋香 我們堅持傳統手藝 每日鮮製 只為重現那一口由細食到大的香港回憶 剛出爐的酥皮輕輕一碰便裂開 蛋餡嫩滑暖口

Layers of flaky pastry, rich with eggy aroma. We uphold traditional craftsmanship, freshly made daily, to recreate that taste of Hong Kong memories—cherished from childhood to adulthood. Fresh from the oven, the delicate crust shatters at the gentlest touch, revealing a silky, warm, and tender egg custard filling.

# 炒粉麵

## CHOW MEIN

豉油皇炒麵  
*Soy Sauce Wok-fried Noodles*  \$ 52

豉油皇炒河  
*Soy Sauce Wok-fried Ho-Fun*  \$ 52

豉油王炒鴛鴦  
*Soy Sauce Wok-fried Mixed Noodles*  \$ 52



乾炒肉絲麵  
*Wok-fried Shredded Pork Noodles* \$ 59

乾炒雞絲麵  
*Wok-fried Shredded Chicken Noodles* \$ 59

乾炒牛河  
*Wok-fried Beef Ho-Fun* \$ 64

乾炒黑椒牛肉麵  
*Wok-fried Black Pepper Beef Noodles* \$ 66

星洲炒米  
*Singaporean Fried Vermicelli* \$ 66



### 【九少美食組專訊】

「鑊氣」--茶記餐牌上最神秘又最常見的兩個字，究竟係乜東東？九少日報記者深入廚房，為你獨家揭秘。

原來，鑊氣唔係玄學，係科學！當鐵鍋燒到攝氏200度以上，師傅拋鑊一刻，食材表面發生「美拉德反應」，產生獨特焦香；豉油沿鑊邊濺入，油脂高溫揮發，香氣瞬間爆發--呢啲，就係我哋成日講嘅「鑊氣」！簡單嚟講：猛火 + 快炒 + 師傅功架 = 鑊氣十足。

睇九少咖啡，每碟乾炒牛河、星洲炒米等菜品，都係即叫即炒，鑊紅油滾，先夠資格上枱。你聞到嗰陣煙，就係我哋嘅誠意。





椒鹽骨炒麵  
*Salt & Pepper Pork Ribs Wok-Fried Noodles* \$ 66



椒鹽豬扒炒麵  
*Salt & Pepper Pork Chop Wok-Fried Noodles* \$ 66

椒鹽雞扒炒麵  
*Salt & Pepper Chicken Thigh Wok-Fried Noodles* \$ 66

## 食在九少

【本報訊】九少咖啡夠鑊氣代表作——椒鹽骨炒麵，近日成為熟客必點之選。記者直擊後廚，揭開這碟看似家常、實則考功架的菜式奧秘。

主菜：採用新鮮金沙骨，以家傳秘製醃料入味，炸至金黃酥脆，骨邊肉外焦內嫩，鎖汁入味，椒鹽鹹香在口中爆發。

麵底：選用彈牙幼蛋麵，猛火快炒至乾身不油膩，條條分明，鑊氣十足，口感爽韌有嚼勁。

配料：芽菜、韭黃、蒜茸、蔥段、紅辣椒，同鍋爆香，為炒麵注入爽脆口感與辛香層次。

有熟客大讚：「椒鹽骨夠入味，麵條夠爽，配料夠香，食過返尋味！」

### 「濕炒」背後的工藝與故事

雙重口感 濕炒精髓

有別於一般炒麵，濕炒麵的最大特色在於「炒中帶炸」的獨特工藝。大廚透露，麵餅先以滾水煮至鬆開，撈起後以中火慢煎，期間需要多放油，才能讓麵條達至外脆內軟的黃金狀態。煎好的麵底，部分金黃酥脆，部分保留軟韌，再淋上以新鮮豬肉絲、韭黃、蔥段及銀芽（芽菜）猛火炒香、埋芡而成的澆頭。

芡汁的加入，正是「濕炒」的靈魂所在。肉絲與配料炒香後，注入薄芡煮開，濃稠適中的醬汁瞬間包裹每一條麵條——脆口的部份依然保持酥香，軟身的部份則吸滿肉汁精華，一口咬下，雙重口感在舌尖交織。



濕炒肉絲麵  
*Crispy Fried Noodles with Shredded Pork* \$ 68



濕炒雞絲麵  
*Crispy Fried Noodles with Shredded Chicken* \$ 68

濕炒黑椒牛肉麵  
*Crispy Fried Noodles with Black Pepper Beef* \$ 70

# 湯粉麵

## SOUP NOODLES

上湯菜麵

*Plain Noodles Soup*



\$ 36

餐肉 | 火腿 | 香腸 湯麵

*Luncheon Meat | Ham | Sausage  
Noodles Soup*

\$ 40

雙蛋湯麵

*Fried Eggs Noodles Soup*

\$ 46

豬扒湯麵

*Pork Chop Noodles Soup*

\$ 48

雞扒湯麵

*Chicken Cutlet Noodles Soup*

\$ 48

雞絲湯麵

*Shredded Chicken Noodles Soup*

\$ 48

雲吞湯麵

*Wonton Noodles Soup*

\$ 48



港澳風味，一「麵」了然。



**"Soup-erb flavours that  
warm souls"**

沙嗲牛肉湯麵

*Satay Beef Noodles Soup*

\$ 48

牛腩湯麵

*Beef Brisket Noodles Soup*

\$ 48

辣魚湯麵

*Portuguese Spicy Sardines Noodles Soup*

\$ 48

黑金瑞士雞翼湯麵

*Sweet Soy Sauce Chicken Wings  
Noodles Soup*

\$ 48

咖哩雞翼湯麵

*Curry Chicken Wings Noodles Soup*

\$ 48

咖喱牛腩湯麵

*Curry Beef Brisket Noodles Soup*

\$ 50

# !粉麵黨出沒注意!

三大人氣粉麵包抄九記 大量馬交男女落網：返唔到轉頭



雪菜肉絲湯米

\$ 50

*Shredded Pork with Mustard  
Greens Maifun Soup*

臥底披露：此麵原名「家常味」，實為犯罪集團頭目。九記廚師將雪菜、銀芽三絲與新鮮豬肉絲爆炒，逼出鹹香鑊氣，再加入以九少牌特熬製的上湯。據悉，多名受害者（尤其澳門男女）在半夜醒來會突然思念此味，導致失眠、流口水等症狀。專家鑑定：此乃「家的味道」成癮性病毒，無藥可解。



牛尾湯通粉

\$ 50

*Oxtail Macaroni*

犯案手法：選用精選牛尾，佐以豐盛時蔬慢火細燉，長時間熬煮令骨膠原精華盡出，湯香濃郁罪證確鑿。牛尾經長時間燜煮仍保持軟嫩不散，輕易離骨，與彈牙通粉在口中交織出豐富層次。受害者供稱：「每一口都是暖心飽足，完全無力反抗。」



胡椒豬肚雞米線

\$ 64

*Pepper Pork Tripe & Chicken  
Mixian Soup*

證物分析：嫩滑雞件與彈牙豬肚，被發現完全沉浸於以豬骨、四川花椒及八角等配料慢火熬製的胡椒濃白湯底中。化驗報告指湯底辛香暖胃，帶強烈成癮性。搭配雲南米線吸收湯汁精華，並佐以辣椒、爽脆酸菜及新鮮香菜。警方化驗師備註：「風味層次極其豐富，中招者多數會飲到一滴不剩。」

## 粉麵可選擇

Choose Your Noodles

幼麵 | 米粉 | 米線 | 河粉 | 出前一丁 (加 \$5)

加底 (加 \$5) | 加腩汁 (加 \$2) | 加咖喱汁 (加 \$2) | 轉撈 (加 \$3)

Thin Egg Noodles | Vermicelli | Mixian | Ho Fun | Instant Noodles (+ \$5)

Extra Noodles (+\$5) | Add Stewed Beef Brisket Sauce (+\$2) | Add Gausiu's Homemade Curry Sauce (+\$2)

## 另外加料

Extra Add-ons

菜 (加 \$6) | 太陽蛋/熟蛋 (加 \$6) | 火腿 (加 \$6) | 午餐肉 (加 \$6)

香腸 (加 \$6) | 豬扒/雞扒 (加 \$15) | 牛肉/牛腩 (加 \$15) | 雲吞 (加 \$15)

Choi Sum (+\$6) | Fried Egg (+\$6) | Ham (+\$6) | Luncheon Meat (+\$6)

Sausage (+\$6) | Pork Chop / Chicken Thigh (+\$15) | Beef / Beef Brisket (+\$15) | Wonton (+\$15)

# 飯 RICE

- 生炒雞絲飯  
*Fried Rice with Shredded Chicken* \$ 52
- 生炒牛肉飯  
*Fried Rice with Minced Beef* \$ 52
- 揚州炒飯  
*Yangzhou Fried Rice* \$ 56
- 星洲炒飯  
*Singaporean Fried Rice* \$ 56
- 鹹魚雞粒炒飯  
*Salted Fish & Diced Chicken Fried Rice* \$ 56



**Fuiyoh!**

『揚州炒飯』源自江蘇揚州，卻在港澳發揚光大，成為茶餐廳必備的招牌主食。一碗正宗的揚州炒飯，講究的是「金鑲銀」的炒飯工藝--每粒米飯都要均勻裹上蛋液，炒至乾身鬆散，粒粒分明。

配料方面：九少選用新鮮叉燒粒、蝦仁、三色豆、雞蛋及蔥花，每一樣都經過精心處理。蝦仁爽甜彈牙，叉燒鹹香入味，三色豆增添口感層次，蛋絲金黃點綴其間。

靈魂所在：炒飯的關鍵在於鑊氣。師傅以猛火快炒，飯粒在鐵鍋中翻騰跳躍，瞬間吸收所有配料的精華，最後撒上一把蔥花，香氣撲鼻。

- 咖哩雞翼飯  
*Curry Chicken Wings Rice* \$ 56
- 苦瓜牛肉飯  
*Bitter Melon & Beef Rice* \$ 56
- 魚香茄子飯  
*Braised Eggplant with Shredded Pork Rice* \$ 56
- 洋蔥豬扒飯  
*Onion Pork Chop Rice* \$ 56
- 咖哩牛腩飯  
*Curry Beef Brisket Rice* \$ 58



椒鹽骨飯  
*Salt & Pepper Pork Ribs Rice* \$ 58

椒鹽豬扒飯  
*Salt & Pepper Pork Chop Rice* \$ 58

豉椒排骨飯  
*Black Bean Pork Ribs Rice* \$ 58

乾免治牛肉飯  
*Dry Minced Beef Rice* \$ 58

濕免治牛肉飯  
*Minced Beef Rice with Sauce* \$ 58

黑椒雞扒飯  
*Black Pepper Chicken Thigh Rice* \$ 60

沙丹豬扒飯  
*Satan Pork Chop Rice* \$ 66

沙丹雞扒飯  
*Satan Chicken Thigh Rice* \$ 66

摩囉雞飯  
*Molo Chicken Rice* \$ 70

焗骨飯  
*Baked Pork Chop Rice* \$ 72

(轉炒飯底加\$5)



## 摩囉雞飯 - 澳門四百年味覺混血

「摩囉」一詞，源自對南亞裔人士的舊稱，見證了澳門作為海上絲綢之路重要節點的歷史地位。十六世紀，葡萄牙航海者抵達澳門，同時將印度及東南亞的香料帶到這片小城。土生葡人廚師巧妙運用這些異域香料，結合本地食材與烹調技法，創造出這道獨一無二的摩囉雞飯，流傳至今，成為澳門飲食文化的活化石。

九少咖啡的摩囉雞飯，更在傳統基礎上注入自家心思。外脆內嫩嘅雞腩，淋上九少獨家秘製咖喱汁，辛香中帶微辣，開胃而不嗆喉。搭配別具風味嘅黃薑蛋炒飯，融入火腿絲鹹香與葡萄乾清甜，多種滋味交織，層次豐富。

# 意粉

## SPAGHETTI

鮮茄燴意粉  
*Tomato Sauce Braised Spaghetti*  \$ 52

肉醬燴意粉  
*Minced Pork Bolognese Spaghetti* \$ 58

牛肉燴意粉  
*Sliced Beef Braised Spaghetti* \$ 62

豬扒燴意粉  
*Pork Chop Braised Spaghetti* \$ 62

雞扒燴意粉  
*Chicken Thigh Braised Spaghetti* \$ 62

黑椒豬扒燴意粉  
*Black Pepper Pork Chop Braised Spaghetti* \$ 68

黑椒雞扒燴意粉  
*Black Pepper Chicken Thigh Braised Spaghetti* \$ 68

沙丹豬扒燴意粉  
*Satan Pork Chop Braised Spaghetti* \$ 72

沙丹雞扒意粉  
*Satan Chicken Thigh Braised Spaghetti* \$ 72



*Simply pasta-licious.*

九少咖啡牌燴意粉源自經典港式西餐，以大量茄汁（番茄醬）搭配洋蔥及三色豆炒香，製成招牌「螢光」醬汁，酸甜開胃，風味十足。製作時先將意粉煮至八分熟，再加入番茄醬、糖及少許上湯燴炒，讓意粉軟糯入味、充分掛汁，口感香濃，經典款式如鮮茄燴意粉便是代表。這道菜的靈魂在於精準調味與生粉勾芡，完美重現那份懷舊的港式滋味。

# 小食 SNACKS

油菜 (菜心 | 芥蘭 | 生菜)  
*Yu Choy*



\$ 38

蒜蓉炒菜 (菜心 | 芥蘭 | 生菜)  
*Yu Choy with Garlic*



\$ 40

淨雲吞 (6粒)  
*Wonton Soup (6 pc)*

\$ 42

炸雲吞 (4粒)  
*Crispy Fried Wontons (4 pc)*

\$ 42



黑金瑞士雞翼 (4隻)  
*Sweet Soy Sauce Chicken Wings (4 pc)*

\$ 40

咖喱雞翼 (4隻)  
*Curry Chicken Wings (4 pc)*

\$ 40

蒜香炸雞翼 (4隻)  
*Fried Garlic Chicken Wings (4 pc)*

\$ 40

椒鹽骨 (6塊)  
*Salt & Pepper Pork Ribs (6pc)*

\$ 46

炸馬介休 (4粒)  
*Bacalhau Fritters (4 pc)*

\$ 48

「馬介休」一詞，源自葡語Bacalhau的音譯，意指鹽醃鱈魚乾。這道食材的誕生，與葡萄牙航海時代息息相關。十五世紀，葡萄牙航海者揚帆出海，需要能夠長期保存的糧食——他們發現將新鮮鱈魚用鹽醃製後，不僅可以保存一至兩年不變質，重量更減輕一半，方便遠航攜帶。馬介休因此成為葡萄牙海軍主要的蛋白質來源，更被葡萄牙人親切地稱為「忠實的朋友」。

十六世紀，葡萄牙人抵達澳門，將這道家鄉食材帶到小城。土生葡人廚師巧妙運用馬介休，結合本地烹調智慧，創造出獨一無二的澳門土生菜系。而炸馬介休球，正是其中最具有代表性的菜品。

我哋九少咖啡出品的炸馬介休球，一上枱已香氣撲鼻。入口先感受到外層的脆香，繼而是內餡的軟糯綿密。馬介休獨有的鹹鮮味在口中慢慢釋放，與薯泥的天然甜味、香芹的清香完美融合，層次豐富卻又和諧統一。



# 奄列

## OMELETTE

雙蛋奄列  
*Egg Omelette* \$ 32

火腿奄列  
*Ham Omelette* \$ 36

芝士奄列  
*Cheese Omelette* \$ 36

餐肉奄列  
*Luncheon Meat Omelette* \$ 36

肉絲奄列  
*Shredded Pork Omelette* \$ 40

雞絲奄列  
*Shredded Chicken Omelette* \$ 40

鮮牛肉奄列  
*Beef Omelette* \$ 42

辣魚奄列  
*Portuguese Spicy Sardines Omelette* \$ 44



### 「奄列」之名 西為中用

「奄列」一詞，源自英文 Omelette 的音譯。早在上世紀五六十年代，西式飲食文化隨殖民歷史傳入港澳，茶餐廳師傅將西方早餐的奄列與本地飲食習慣結合，創造出獨一無二的港式版本。有別於西式奄列追求半熟流心、精緻擺盤，茶餐廳版本更講究「快、靚、正」——以猛火快速煎製，蛋皮要厚身紮實，餡料要飽滿足料，一切以滿足勞動階層的飽腹需求為先。



### 蛋香四溢 工夫所在

看似簡單的煎蛋卷，實則處處見工夫。大廚透露，茶餐廳奄列的靈魂在於蛋漿的處理。雞蛋必須新鮮，打發時要恰到好處——打得太耐會注入過多空氣，煎出來容易散開；打得太短又唔夠鬆軟。有經驗嘅師傅會加入少許牛奶或忌廉，令蛋皮更香滑。煎蛋時，油溫控制在中等水平，蛋漿落鑊後快速推開，形成厚薄均勻的蛋皮。待蛋皮半凝固時，加入餡料，然後熟練地將兩邊蛋皮向中間摺疊，形成半月形，反轉略煎即成。

# 三文治

## SANDWICH

蛋治  
*Egg Sandwich* \$ 22

火腿治  
*Ham Sandwich* \$ 22

芝士治  
*Cheese Sandwich* \$ 22

餐肉治  
*Luncheon Meat Sandwich* \$ 22

火腿芝士治  
*Ham & Cheese Sandwich* \$ 26

火腿蛋治  
*Ham & Egg Sandwich* \$ 26

芝士蛋治  
*Cheese & Egg Sandwich* \$ 26

餐肉蛋治  
*Luncheon Meat & Egg Sandwich* \$ 26



鮮牛肉治  
*Beef Sandwich* \$ 30

咖喱辣魚治  
*Curry Portuguese Spicy Sardines Sandwich* \$ 32

鮮牛肉蛋治  
*Beef & Egg Sandwich* \$ 34

咖喱辣魚芝士治  
*Curry Portuguese Spicy Sardines & Cheese Sandwich* \$ 36

公司三文治  
*Club Sandwich* \$ 48

# 多士 TOAST

花生多  
*Peanut Butter Toast*

\$ 17

果占多  
*Jam Toast*

\$ 17

咖央多  
*Kaya Toast*

\$ 17

牛油多  
*Butter Toast*

\$ 17

鮮油多 (夾油)  
*Buter (Slices) Toast*

\$ 18

油占多  
*Butter & Jam Toast*

\$ 19

奶油多  
*Butter & Condensed Milk Toast*

\$ 19

花生奶多  
*Peanut Butter & Condensed Milk Toast*

\$ 19

咖央鮮油多  
*Kaya Butter Toast*

\$ 20

蛋多  
*Egg Toast*

\$ 20

芝士多  
*Cheese Toast*

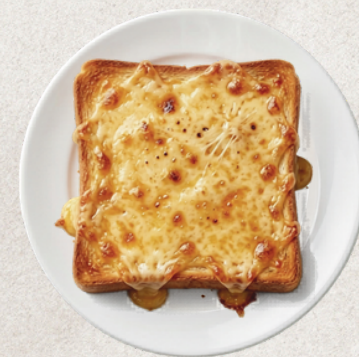
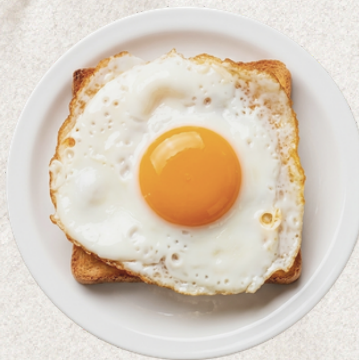
\$ 20

辣魚多  
*Portuguese Spicy Sardines Toast*

\$ 22

咖喱辣魚多  
*Curry Portuguese Spicy Sardines Toast*

\$ 25



**GOLDEN BROWN.  
PURE JOY.**

# 西多士

## FRENCH TOAST

法蘭西多士  
*French Toast*

\$ 36

花生法蘭西多士  
*Peanut Butter French Toast*

\$ 36

芝士法蘭西多士  
*Cheese French Toast*

\$ 36

粒粒蜜糖西多士  
*Diced Honey Butter French Toast*

\$ 38

粒粒花生西多士  
*Diced Peanut Butter French Toast*

\$ 38

粒粒芝士西多士  
*Diced Cheese Butter French Toast*

\$ 38

粒粒摩卡西多士  
*Diced Mocha Butter French Toast*  
(可售於非繁忙時間)

\$ 44



*Golden bricks of pure joy*

### 【飲食溯源】西多士 - 從古羅馬到港式茶餐廳



由歐洲走到香港，一碟見證東西融合的人氣小點

西多士，全稱「法蘭西多士」，名字中的「西」字早已揭示它的異國身世。相傳早在古羅馬時期，已有將麵包蘸奶油炸的食譜，後來在法國發揚光大，成為用隔夜麵包製作的「Pain perdu」（失去的麵包）。

這道平民巧思隨殖民浪潮傳到香港，最初只在高級西餐廳供應。直至五十年代，茶餐廳文化興起，香港廚師將方包夾入花生醬或咖央醬，蘸滿蛋漿後油炸，起鍋後放上一片牛油、淋上煉奶，從此成為港人最愛的經典小食。

外脆內軟，一刀切下，夾層醬汁緩緩流出，甜鹹交織，令人無法抗拒。配一杯絲襪奶茶，便是最地道的港式滋味。

# 麵包西餅

## BREAD | PASTRY

菠蘿包  
*Pineapple Bun*

\$ 14

菠蘿油  
*Pineapple Bun with Butter*

\$ 18

沙嗲牛肉包  
*Satay Beef Bun*

\$ 38

咖哩辣魚包  
*Curry Portuguese Spicy Sardines Bun*

\$ 38

豬扒包  
*Pork Chop Bun*

\$ 40

雞扒包  
*Chicken Thigh Bun*

\$ 40



豬扒包



沙嗲牛肉包



咖哩辣魚包



菠蘿油



A Taste of tradition in every bite

合桃酥  
*Walnut Cookie*

\$ 9

蛋撻  
*Egg Tart*

\$ 10

椰撻  
*Coconut Tart*

\$ 12

叉燒批  
*Barbecue Pork Pie*

\$ 16

雞批  
*Chicken Pie*

\$ 16

咖哩雞批  
*Curry Chicken Pie*  
(只接受預訂)

\$ 17

# 甜品 DESSERT

椰汁糕  
*Coconut Pudding*

\$ 8

馬豆糕  
*Yellow Split-Pea Pudding*

\$ 8

朱古力糕  
*Chocolate Pudding*

\$ 8

大菜糕  
*Agar Agar Jelly*

\$ 15



椰奶豆花  
*Coconut Tofu Pudding*

\$ 28

芋頭椰汁西米露  
*Taro Coconut Sago*

\$ 34

楊枝甘露  
*Mango Sago*

\$ 40

## 在【味蕾上的澳門記憶：懷舊三色糕】

在澳門的老茶座裡，時光總被凝結成一個個圓潤玲瓏的甜糕。椰汁、馬豆、朱古力，這些圓滿的弧度不只是懷舊的符號，更是職人火候的體現。

- 椰汁糕 | 極致純粹的絲滑 如脂玉般潔白，不帶任何雜質。強調的是椰漿與花奶最原始的醇香，口感清甜如絲，入口即化，是極簡主義下的味覺清風。
- 馬豆糕 | 層次分明的職人課 雪白糕身裹著金黃馬豆，是視覺與觸覺的雙重享受。馬豆煮得軟糯而不散碎，每口都能在奶香中嚼出紮實豆香，層次豐富且充滿人情味。
- 朱古力糕 | 童年回憶的濃縮 帶有中式涼糕特有的Q彈韌性，味道濃郁卻不甜膩。那份厚實的乳香與可可感，像極了小時候最珍貴的一杯冰朱古力奶，簡單卻雋永。



# 飲料

## BEVERAGE

	熱 HOT	凍 ICED
各式汽水 <i>Assorted Canned Sodas</i>	\$ 18	\$ 20
菊蜜 <i>Chrysanthemum Honey</i>	\$ 20	\$ 22
自製無花果蜜 <i>Housemade Fig Honey</i>	\$ 20	\$ 22
柚子蜜 <i>Yuzu Honey</i>	\$ 20	\$ 22
檸檬水 <i>Lemon Water</i>	\$ 20	\$ 22
檸檬茶 <i>HK Style Lemon Tea</i>	\$ 20	\$ 22
檸檬菊蜜 <i>Lemon Chrysanthemum Honey</i>	\$ 20	\$ 22
檸檬利賓納 <i>Lemon Ribena</i>	\$ 20	\$ 22
檸檬可樂 <i>Lemon Coke</i>	\$ 22	\$ 24
好立克 <i>Horlicks</i>	\$ 20	\$ 22
阿華田 <i>Ovaltine</i>	\$ 20	\$ 22
朱古力 <i>Chocolate</i>	\$ 20	\$ 22
杏仁霜 <i>Almond Cream</i>	\$ 20	\$ 22



自製無花果蜜



柚子蜜



檸檬茶



檸檬利賓納



阿華田

## 九 少 咖 啡

	熱 HOT	凍 ICED
絲襪奶茶 <i>'Silk Stocking' Milk Tea</i>	\$ 24	\$ 26
即磨奶啡 <i>Freshly Ground Milk Coffee</i>	\$ 26	\$ 28
即磨淨啡(黑水) <i>Freshly Ground Black Coffee</i>	\$ 26	\$ 28
鴛鴦 <i>Yuenyeung (Coffee-Tea Mix)</i>	\$ 26	\$ 28
紅豆奶茶 <i>Red Bean Milk Tea</i>	\$ 28	\$ 32



### 【飲食專題 · 經典工藝】

不少茶客好奇：沖杯奶茶，何解要「拉」來「拉」去？原來，這正是港式奶茶的「靈魂一步」。

拉茶的真正目的，在於去苦、提香、增滑。茶底經高溫熬煮後，單寧過多易生澀味；反覆將茶湯凌空拉高、撞入另一壺中，令茶與空氣劇烈碰撞，適度氧化，苦澀隨之揮發，茶香反而被「激活」。與此同時，拉茶使茶溫降至最佳撞奶溫度（約80-85°C），茶奶相融更極致，入口醇厚如絲，杯邊更會留下「掛杯」痕跡——這，正是正宗港式奶茶的標誌。



檸檬梳打  
*Lemon Soda*

\$ 32

青檸梳打  
*Lime Soda*

\$ 32

柚子梳打  
*Yuzu Soda*

\$ 32

紅豆冰  
*Red Bean Ice*

\$ 32

涼粉冰  
*Grass Jelly Ice*

\$ 32

話梅檸檬梳打  
*Preserved Plum Lemon Soda*

\$ 38

# 賣豆腐起家的茶餐廳傳奇

始於一九七六年的傳奇  
二代傳承匠心獨運

金馬輪咖啡餅店自1976年冬天起，便紮根於澳門營地大街，靜守一方。創辦人梁志平先生原在街邊叫賣豆腐，因流動攤販生計不穩，受香港經營茶餐廳的堂兄弟啟發，決心轉行投身飲食業。

創業初期，梁志平先生對餐廳經營尚屬陌生，主要參考香港經驗，將「金馬輪」定位於中上級路線。店內裝潢西化，供應西餐肉扒、三文治等，試圖營造浪漫格調。然而，這份精緻與營地街市以家庭主婦、長者為主的樸實氛圍，一時未能契合。幸而，梁先生早年經營豆腐攤時所積累的誠信與人情，成為堅實後盾，讓餐廳依靠街坊熟客的支持，度過了最初的磨合期。



店名「金馬輪」本身，便是一段家族記憶的結晶。它源自當時在香港讀書的兒子梁錫輝先生的提議，借鑒尖沙咀「金馬倫道」之名，取意吉祥，從此成為街角一幀熟悉的風景。

真正的蛻變發生在九〇年代。隨著梁志平先生的兒子梁錫輝先生接手經營，他細心觀察到社區的真正需求，果斷推動革新：將店面轉為明亮整潔的風格，餐單亦大幅增添咖啡、奶茶、通心粉、蛋糕西餅等日常選擇。金馬輪就此褪去最初的西餐廳外衣，逐漸蛻變成親民而充滿生命力的茶餐廳模樣。

這份轉變，遠不止於經營策略的調整，更是兩代人對社區脈搏的深刻體貼與溫柔回應。從一杯醇厚的絲襪奶茶，到一件外脆內軟的西多士，金馬輪以最樸實的溫度，陪伴街坊走過數十年光陰，成為營地大街上，一則仍在續寫的、活色生香的飲食故事。

## 茶餐廳新章：『九少』以咖啡館續寫港式情懷

二零一八年，梁錫輝先生「九少」決心自立門戶，創辦了「九少咖啡」。他期望打造一個既能承傳茶餐廳文化精髓、又能融入個人理念的飲食空間。「九少」原是創辦人的暱稱，因他在家中排行第九。這個命名既向傳統茶餐廳溫馨懷舊的風味致意，也寓意著在經典基礎上開創新格局。

「九少咖啡」，志不止於提供餐飲，更旨在構建一個以美食文化連繫社區的交流空間。九少表示，九少咖啡以傳承茶餐廳豐富底蘊為使命，透過創新演繹傳統味道，融合香港與澳門飲食文化精粹，為新一代食客呈現既熟悉又嶄新的風味體驗。店內供應多元化經典菜式，包括港式絲襪奶茶、豬扒包、法蘭西多士及各式粉麵飯等招牌選擇；同時每日於店內即製新鮮麵包西餅，如酥皮蛋撻、菠蘿油、雞批及椰撻，以現烤熟食保留地道風味。九少咖啡期望透過飲食場景，延續茶餐廳作為社區樞紐的溫暖角色，讓顧客在懷舊與創新之間，品味跨越時代的人情滋味。



前九少咖啡新口岸店

### 「九少咖啡」遷址官也街

#### 以全新外賣快餐模式拓展澳門市場

「九少咖啡」去年迎來重要發展里程碑。隨著原有租約期滿，品牌正式遷址至澳門熱門旅遊區官也街附近，以全新外賣快餐店模式重新出發，標誌著品牌進入嶄新發展階段。創辦人梁錫輝（九少）表示，此次遷址不僅是營業地點的轉變，更是商業模式的戰略升級。新店選址於官也街周邊，旨在把握該區龐大的旅遊人流量及本地社區消費力，透過精簡高效的營運模式，為顧客提供更便捷的餐飲體驗。



前九少咖啡官也街店

為順應現代消費趨勢，品牌已全面接通「澳覓」、「mFood」及「閃蜂」等主流外送平台，實現線上點餐與快速配送的無縫銜接。顧客無論身處旅遊區或住宅區，皆可輕鬆下單品嚐到品牌招牌三寶的絲襪奶茶、豬扒包、酥皮蛋撻及椒鹽焗炒麵、雪菜肉絲湯米、嘩囉雞飯等地道美食。

### 鎮店三寶

扎根百老匯！「九少」以三代茶餐廳手藝續寫澳門味

在百老匯美食街AG019鋪位，新開業的「九少咖啡」正以獨特姿態融入澳門飲食地圖。這家傳承家族三代茶餐廳技藝的小店，主打港澳經典粉麵飯與現烤西餅，憑藉三十餘



年經驗累積的紮實手藝，開業不久即成為銀河員工的「食堂」、旅客尋味的熱點、街坊日常的廚房。主理人「九少」坦言：「這裡每道菜都是時間熬出來的。」從絲襪奶茶到乾炒牛河，皆遵循古法製作。在營銷上，小店巧妙融合傳統與現代—靠口碑積累熟客，同時透過社交平台展示美食，並與三大外賣平台合作拓展客源。我們提供多元化的餐單，主打經典茶餐廳美食，例如港式奶茶、法蘭西多士，以及各式粉麵飯。我們對新鮮的堅持，體現在每一款出品之中—每日在店內烤爐新鮮製作的酥皮蛋撻、豬扒包及雞批，便是最好的證明。