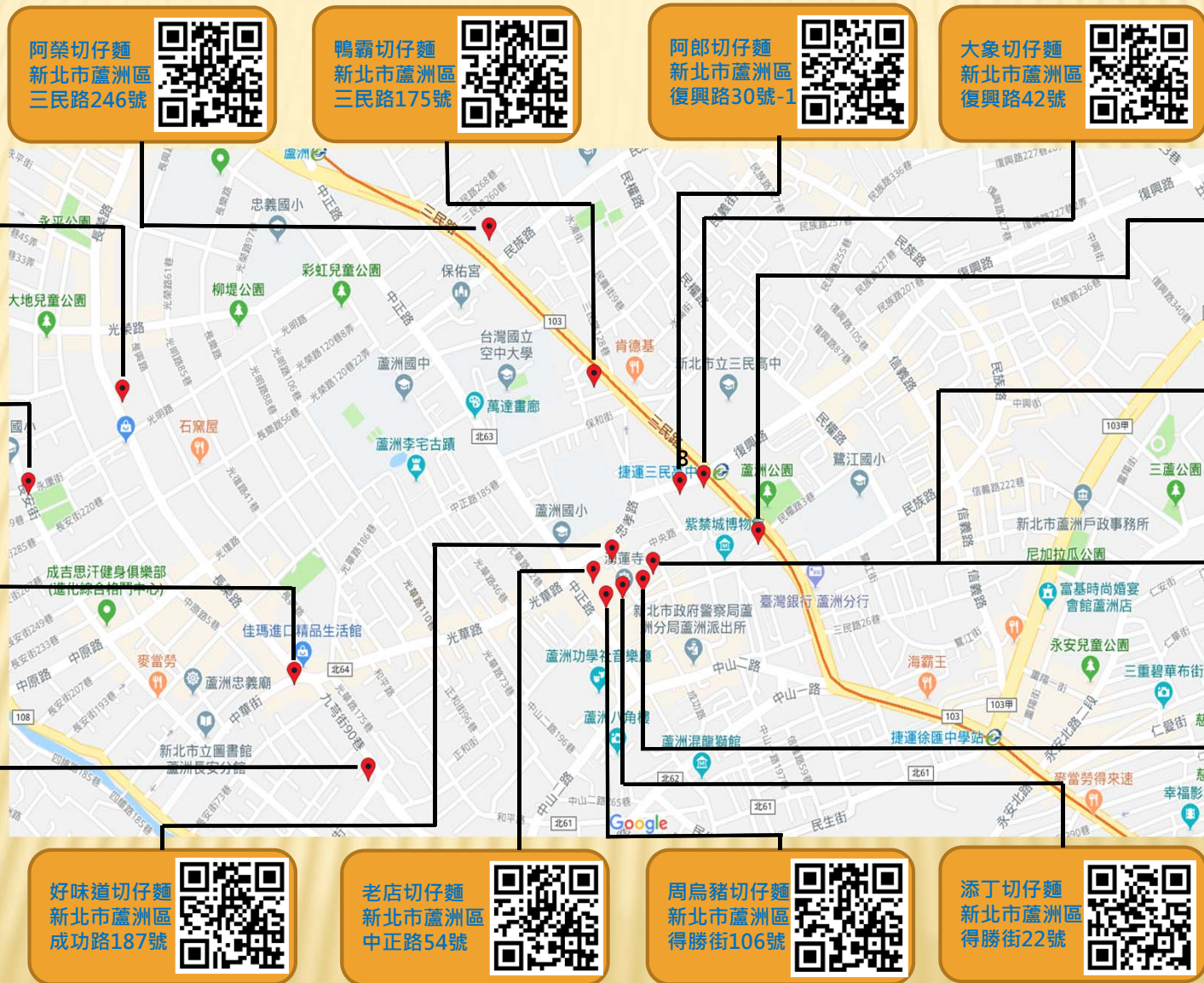






大象切仔麵 清爽零負擔

位在三民捷運站出口的大象切仔麵，切仔麵的湯頭比起蘆洲其他家切仔麵清爽許多，非常推薦給喜歡清淡的朋友們，Q彈的麵條加上清爽可口的湯頭，吃起來完全沒有任何負擔，店內的三層肉是推薦之一，肉質Q嫩好吃，加上獨特的醬料，跟切仔麵可說是完美的組合！



店家資訊

- 🕒 時間：09:00～17:00 周日公休
- ☎ 電話：02-2281-3431
- 📍 地址：新北市蘆洲區復興路42號
- 💰 價格：30-50元
- 👍 推薦：嘴邊肉、豬血湯、三層肉



大廟口切仔麵 爽口好喝度破表

到大廟口用餐，一定不能錯過老闆特調的醬料，口味微辣，淋在小菜上讓人齒頰留香；切仔麵的乳白色的湯底可看出老闆的好手藝，選用較粗且較有嚼勁的麵條，吸飽湯汁之後，麵條的Q度適中，且沒有過多的調味，僅淋上油蔥酥提味，入口瞬間，鮮美的滋味讓人難忘。

口齒留香
好湯頭～



店家資訊

- 🕒 時間：06:00～15:30(臉書公佈公休日)
- ☎ 電話：02-2848-4795
- 📍 地址：新北市蘆洲區得勝街6號
- 💰 價格：30-50元
- 👍 推薦菜色：切仔麵、油豆腐、三層肉、辣椒豆腐乳醬料

f 蘆洲大廟口切仔麵



小老闆魷魚羹 愛心切仔麵

小老闆在地經營十幾年，從2009年連續參與蘆洲區切仔麵文化節，經常有來自各地的粉絲朝聖，濃郁的湯頭、口感滑順、麵條Q彈，除了將好味道分享給大家，並鼓勵大家一起提倡愛心切仔麵，奉獻小額金額，幫助弱勢族群一餐溫飽。



愛心切仔麵！



店家資訊

- 🕒 時間：10:00～20:30
- ☎ 電話：0920-988-342
- 📍 地址：新北市蘆洲區長安街303號
- 💰 價格：10-65元
- 👍 推薦菜色：魷魚羹、肉羹、花枝羹、招牌綜合醬(黑白切的靈魂)



好味道切仔麵 天然好滋味

在地將近30年的好味道切仔麵，即使物價上漲，也堅決不偷工減量，不添加任何味精，湯頭以新鮮的食材提出鮮甜的滋味，清爽可口，深受顧客喜愛，各具特色、種類眾多的小菜也是值得大家一試。



店家資訊

- 🕒 時間：15:00～24:00
- ☎ 電話：無
- 📍 地址：新北市蘆洲區成功路187號旁
- 💰 價格：10-80元
- 👍 推薦菜色：蟹肉羹、蝦跳麵



獨創-蝦跳麵！



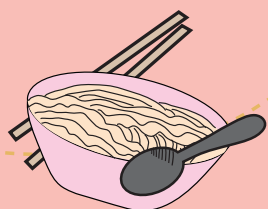
良泰素食 素食新選擇

在商圈中的素食切仔麵，屹立於蘆洲美食市場之中，是素食者的優質選擇，不管你是葷食主義或素食主義者，都歡迎來試試看良泰素食，店內另有其它選擇哦～



店家資訊

- 🕒 時間：12:00～20:30
- ☎ 電話：0939-033-031
- 📍 地址：新北市蘆洲區成功路160號A10
- 💰 價格：30-100元
- 👍 推薦菜色：切仔麵



老店切仔麵 傳統好味道

位於廟口商圈路旁的老店切仔麵，有著38年歷史，目前老闆是第二代接手經營，也是在地人皆知的特色切仔麵，雖然店面不大，卻有著濃濃的人情味，且隨風撲鼻而來的香氣，讓人不停下都難，有些老主顧一吃就是30年，口味至今從未改變。老闆也推薦店裡切仔麵乾麵吃法，淋上家族特製的香甜辣醬。



店家資訊

- 🕒 時間：06:00～14:00
- ☎ 電話：無
- 📍 地址：新北市蘆洲區中正路54之1號
- 💰 價格：30元起
- 👍 推薦菜色：切仔麵



淋上家族特製香甜辣醬！



阿六切仔麵 純淨美味 環境清淨

成立於1978年，因為創辦人在家排行第六，所以取名為阿六切仔麵，以路邊攤的方式起家，經過多年的努力，才有現今的店面，店面環境寬敞，可容納約200人，可說是蘆洲最大最豪華的切仔麵店，招牌切仔麵當然是本店的必點之一，超多種類的小菜-黑白切、鵝肉、雞捲、虱目魚肚等都是本店的特色，喜歡吃切仔麵配眾多小菜的人，絕對不會後悔來阿六切仔麵。



純淨美味招牌切仔麵！



店家資訊

- 🕒 時間：平日10:30～21:00 / 假日10:30～21:30
- ☎ 電話：02-2283-2027
- 📍 地址：新北市蘆洲區長榮路280號
- 💰 價格：15-250元
- 👍 推薦菜色：紅糟花枝、雞捲、沙魚煙、鵝肉、黑白切



阿郎切仔麵 特製鮮味

在地20年的阿郎切仔麵，湯頭是用各式蔬菜-新鮮的紅蘿蔔、西洋芹、蘋果、洋蔥和豬大骨熬湯，呈現天然的鮮甜。獨創的招牌粉麵，選用手工製作的米粉加上麵條，獨特的吃法，讓人不膩口，自炒的油蔥酥香氣迷人又好吃，而且也衛生，海鮮類的小菜是本店的推薦，新鮮現滷的虱目魚頭和吳郭魚，搭配店家獨特的手法，帶出魚類的鮮甜，值得大家一試。



店家資訊

- 🕒 時間：09:30～21:00
- ☎ 電話：02-8286-3366
- 📍 地址：新北市蘆洲區復興路30號-1
- 💰 價格：35-60元
- 👍 推薦菜色：三層肉、魷魚、骨仔肉、滷虱目魚頭、滷吳郭魚、地瓜葉



好嘉切仔麵(阿釧切仔麵) 傳統古味 獨門醬料

遠離商圈的阿釧切仔麵，在用餐時間並不會擁進大量的觀光客，只有一些熟門熟路的在地人會前來光顧，切仔麵甘甜的湯頭，喝一口就知道老闆的用心，Q彈的麵條，加上油蔥，就是個在地傳統的切仔麵味道！豐富的小菜，配上老闆特製的獨門醬料，使饕客們一口接一口，成為常客，建議大家可以逛完李宅後就到附近的阿釧切仔麵，品嚐一下道地的切仔麵。



店家資訊

- 🕒 時間：10:00～20:00
- ☎ 電話：02-8282-4695
- 📍 地址：新北市蘆洲區九芎街 130號
- 💰 價格：20-50元
- 👍 推薦菜色：豬血糕、嘴邊肉、粉肝、乾意麵



阿榮切仔麵 環保健康三十年老店

店面嶄新且整潔，使用可清洗再利用的鐵筷，切仔麵使用甜辣醬調味，整體吃起來的味道清爽帶點甜度，且後來不會有口渴的感覺。針對喜歡吃辣的朋友們，店家表示若覺得不夠辣，還可把桌上的招牌獨門辣醬加下去，包準吃得夠味又痛快！



店家資訊

- 🕒 時間：09:00～15:00每星期一公休
- ☎ 電話：無
- 📍 地址：新北市蘆洲區三民路246號
- 💰 價格：30-50元
- 👍 推薦菜色：切仔麵(湯)

清爽健康
沒負擔！



蘆洲四口切仔麵 纖細口感

「蘆洲四口」的由來，你知道嗎？！本來是間無名店，幾年前，有位大學生形容他們家羹料實在是太好吃，即便一口能夠吃完，也想要分成「四口」細細品嚐，蘆洲四口就這樣成為店名了！



蘆洲四口
Facebook專頁



店家資訊

- 🕒 時間：10:00～22:00 周一公休
- ☎ 電話：02-8286-8749、0938-325-209
- 📍 地址：新北市蘆洲區成功路160號(大眾爺廟旁巷內)
- 💰 價格：20-100元
- 👍 推薦：鮮菇四口招牌麵、麻油雞蛋炒飯、鹹酥雞、XO醬炒麵、鮮菇時蔬雞排燴飯



三個願望一次
擁有，三鮮羹～



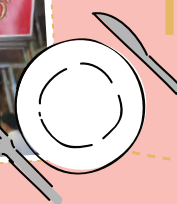
周烏豬切仔麵 清爽自然

蘆洲切仔麵的始祖，相傳光復前家住蘆洲的周烏豬，在湧蓮寺大廟口擺攤叫賣切仔麵，收有門徒楊萬寶，師徒倆小本生意平淡經營。光復後，楊萬寶靠著這項一技之長，於蘆洲大廟口開業，名聲一開吸引民眾爭相光臨，也引起許多人相繼開設切仔麵店。

店家位在湧蓮寺旁，人來人往相當熱鬧，切仔麵口感有嚼勁，湯頭清爽不油膩，加入一些油蔥增加香氣還有豆芽菜，口感簡單卻有味道。蘆洲切仔麵的湯頭相當特別，是採用大骨、三層肉長時間燉熬，完全不加味精，許多老主顧幾乎天天來吃。

店家資訊

- 🕒 時間：08:30～23:00
- ☎ 電話：02-2282-3379
- 📍 地址：新北市蘆洲區得勝街106號
- 💰 價格：20-50元
- 👍 推薦菜色：豬血糕、透抽、三層肉





添丁切仔麵 純正古早 堅持手工

在蘆洲飄香30多年，純正古早味的添丁切仔麵，物美價廉，連大食量的人都可以吃飽飽，老闆堅持使用每日現做的手工麵條，用豬大骨熬製的鮮甜湯頭，堅持品質使用政府合格認證的豬肉，使得切仔麵美味可口，Q彈涮嘴，各式食材搭配油蔥跟店家特調醬油或沾上自製辣椒醬，滋味獨特，保證不含防腐劑，就連美鳳有約、食尚玩家等各大媒體熱烈推薦。



美食節目
常客～

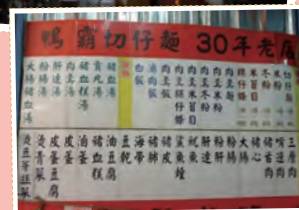
店家資訊

- 🕒 時間：07:00～23:00 周二公休
- ☎ 電話：02-2288-2386
- 📍 地址：新北市蘆洲區得勝街22號
- 💰 價格：20-70元
- 👍 推薦菜色：嘴邊肉、生腸、招牌豬血糕



鴨霸切仔麵 傳承的美味手藝

成立於民國70年（西元1981年）原本位於三民路與保和街的交叉街口，目前店家由兒子接手，承襲媽媽的好手藝，讓蘆洲持續飄麵香，誠意十足，歡迎大家逗陣來共餐。



美味手藝
媽媽的味道！

店家資訊

- 🕒 時間：10:30～20:30
- ☎ 電話：0922-086-125
- 📍 地址：新北市蘆洲區三民路175號
- 💰 價格：35-50元
- 👍 推薦菜色：粉肝、透抽、三層、魷魚、鯊魚煙



固湯頭切仔麵 好湯頭好味道

位於蘆洲黃昏市場附近，營業時間很長，在地人笑稱是一間很勤勞的小吃店，店名來由從字面上就可以看出店家所主打特點，那就是湯頭非常棒，價錢也算平易近人。在地人表示，來這間店一定要點有湯的麵點，只要有湯頭的都非常的棒！



用心熬煮～
好喝湯頭



店家資訊

- 🕒 時間：11:00～21:00
- ☎ 電話：02-2289-6555
- 📍 地址：新北市蘆洲區中華街5號
- 💰 價格：15-45元
- 👍 推薦菜色：油豆腐、米粉湯、切仔麵、XO醬乾麵



鵝媽媽鵝肉 鮮醇湯頭 清甜口感

是蘆洲當地家喻戶曉的人氣店家，三十多年不變的從早晨就開始烹調特選90天大的鵝，下午販賣的即是當天料理的新鮮鵝肉。料理方法除了水煮，還有煙燻可以嘗試。鵝肝、鵝胗等小菜更是加點的好選擇，湯頭都是熬煮鵝肉的鮮高湯，不油膩且口口清甜。



店家資訊

- 🕒 時間：14:00～20:00
- ☎ 電話：0921-117-013
- 📍 地址：新北市蘆洲區成功路142號
- 💰 推薦菜色：水煮鵝肉、煙燻鵝肉、豬血糕
- 👍 價格：35-250元