

昌龍飯店のこだわりメニュー

サクサク香ばしい国産鶏肉と
カシューナッツの炒め **¥1,620**

手間ひまかけた匠の味わい
神奈川ポークの角煮 **¥2,250**

働くあなたの強い味方
元気丼 **¥980**

黒酢が決め手！
元気ヤキメシ **¥920**

コクととろみの野菜麺
サンマー麺 **¥880**

旨みたっぷり
スープ餃子 **¥880**

※季節限定メニューもございます
お問い合わせください。

料理類

蒸し鶏	¥1,620
焼き豚	¥1,620
野菜炒め	¥1,220
ピーマンと豚肉炒め	¥1,570
ニンニクと豚肉炒め	¥1,570
酢豚	¥1,620
八宝菜	¥1,620
ニラレバ	¥1,470
鶏肉の唐揚げ	¥1,620
エビチリ	¥1,710
卵と豚肉と木耳炒め	¥1,570
茄子と豚肉の辛みそ炒め	¥1,520
麻婆茄子	¥1,520
茄子の四川風炒め	¥1,520
回鍋肉	¥1,520
肉野菜	¥1,520
竹の子と椎茸の旨煮	¥1,570
カニ玉	¥1,470
ニラ玉	¥1,370
麻婆豆腐	¥1,370
五目豆腐	¥1,520
カニ豆腐	¥1,570
エビ豆腐	¥1,570

お料理

大盛	+600
小盛り	-400

宴会承ります

4～20名様位

3300円 コース～

1. 前菜盛り合わせ
2. エビのチリソース
3. 季節の炒め物
4. 店長のオススメ
5. 点心
6. 神奈川ポークの角煮
7. 月見ヤキソバ
8. デザート

※配達は**1500円**～
別途デリバリー代として
100円かかります

昌龍飯店ホームページ

<http://svorvuhanten.jp/>



昌龍飯店

電話

042-743-2341

神奈川県相模原市南区相模大野5-28-13

昼 11:00～14:00 (出前14:00まで)

夜 17:30～21:00 (出前21:00頃まで)

定休日:水曜日

※お店の混雑状況で営業時間の変更があります

※ 8月1日より新しい価格となっております。