

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 **¥1,650**

手間ひまかけた匠の味わい
神奈川ポークの角煮 **¥2,300**

働くあなたの強い味方
元気丼 **¥1,030**

黒酢が決め手！
元気ヤキメシ **¥970**

コクととろみの野菜麺
サンマー麺 **¥920**

旨みたっぷり
スープ餃子 **¥920**

※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	¥1,650
焼き豚	¥1,650
野菜炒め	¥1,250
ピーマンと豚肉炒め	¥1,600
ニンニクと豚肉炒め	¥1,600
酢豚	¥1,650
八宝菜	¥1,650
ニラレバ	¥1,500
鶏肉の唐揚げ	¥1,650
エビチリ	¥1,750
卵と豚肉と木耳炒め	¥1,600
茄子と豚肉の辛みそ炒め	¥1,550
麻婆茄子	¥1,550
茄子の四川風炒め	¥1,550
回鍋肉	¥1,550
肉野菜	¥1,550
竹の子と椎茸の旨煮	¥1,600
カニ玉	¥1,500
ニラ玉	¥1,400
麻婆豆腐	¥1,400
五目豆腐	¥1,550
カニ豆腐	¥1,600
エビ豆腐	¥1,600

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

お店用

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

※ 8月1日より新しい価格となっております。