

## 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 **¥1,700**

手間ひまかけた匠の味わい  
神奈川ポークの角煮 **¥2,350**

働くあなたの強い味方  
元気丼 **¥1,080**

黒酢が決め手！  
元気ヤキメシ **¥1,020**

コクととろみの野菜麺  
サンマー麺 **¥970**

旨みたっぷり  
スープ餃子 **¥970**

※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	¥1,700
焼き豚	¥1,700
野菜炒め	¥1,300
ピーマンと豚肉炒め	¥1,650
ニンニクと豚肉炒め	¥1,650
酢豚	¥1,700
八宝菜	¥1,700
ニラレバ	¥1,550
鶏肉の唐揚げ	¥1,700
エビチリ	¥1,800
卵と豚肉と木耳炒め	¥1,650
茄子と豚肉の辛みそ炒め	¥1,600
麻婆茄子	¥1,600
茄子の四川風炒め	¥1,600
回鍋肉	¥1,600
肉野菜	¥1,600
竹の子と椎茸の旨煮	¥1,650
カニ玉	¥1,550
ニラ玉	¥1,450
麻婆豆腐	¥1,450
五目豆腐	¥1,600
カニ豆腐	¥1,650
エビ豆腐	¥1,650

## お料理

大盛	+600
小盛り	-400

## 宴会承ります

4～20名様位  
**3500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.点心
- 5.店長のおススメ
- 6.月見ヤキソバ
- 7.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

※ 4月1日より新しい価格となっております。 店舗用