

Rice & Noodles

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば Soy-Braised Sharks Fin Noodle Soup 2180

♥ 吉切鮫の姿煮込みつゆそば Soy-Braised Whole Blue Sharks Fin Noodle Soup 3580

♥ 濃厚！！ Joe’s 担々麺 Szechuan “ Dan Dan ” Spicy Noodle Soup, Minced Pork w/ Sesame Paste 1680

海鮮五目あんかけつゆそば Seafood Noodle Soup with Mixed Vegetables 1800

海鮮と季節野菜のあんかけ焼きそば Wok Fried Noodles with a Variety of Seafood and Vegetable 1800

蟹肉入り 広東風五目チャーハン Cantonese Fried Rice with Snow Crab, BBQ Pork, Shrimp 1680

高菜と豚ひき肉のチャーハン Fried Rice with Minced Pork and Chinese Pickles 1480

Dessert

濃厚！！ パンナコッタ仕立ての杏仁豆腐 Super Rich “ Almond Panna Cotta ” with Black Honey Syrup 800

フレッシュマンゴープリン Joe’sスタイル Fresh and Creamy Mango Pudding 880

ココナッツの蒸し団子“ローマイチー” Steamed Coconut Dumpling 4Piece 800

本日のデザート Today’s Dessert ※Please Ask Your Waiter ! 800

“SESONAL TASTE”

6280

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜四種盛り合わせ
Today's Four Assorted Appetizer

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）
Joe's Famous !!Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

五目入りフカヒレスープ
“Gomoku” Shark’s Fin Soup

鮭のチリソース煮
Stir-Fried Salmon, Szechuan Hot and Sour Sauce

中華風チキンロール季節野菜添え
Chinese Rolled Chicken Thigh and Vegetable

麻辣豆腐、白飯
“Ma-La-Tofu” Spicy Been Curd and Minced Pork with Rice

本日の特選デザート2種盛り合わせ
Today's Special Two Assorted Dessert

“CHEF’S CHOICE”

12500

旬の味覚入り 本日のお薦め前菜四種盛り合わせ
Today's Four Assorted Appetizers

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）
Joe's Famous !!Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

自家製釜焼き北京ダック
Roasted Peking Duck

吉切鮫の姿煮込み
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て
Soy-Braised Shark's Fin

本日の鮮魚の葱生姜蒸し 特製ナンプラーソース
Steamed Today’s Fresh Fish with Leak, Ginger and Fish Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル
キノコ、ブラックビーンズソース
Grilled “Wagyu” Beef From Miyazaki
with Mushroom and Black Beans Sauce

汁なし坦々 麵 (ビャンビャン) 麵
No Soup Dan-Dan “Byan-Byan” Noodles

本日の特選デザート2種盛り合わせ
Today's Special Two Assorted Dessert

“JOE’S MEDLEY”

9800

旬の味覚入り 本日のお薦め前菜4種盛り合わせ
Today's Four Assorted Appetizer

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）
Joe's Famous !!Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

自家製窯焼き北京ダック
Roasted Peking Duck

吉切鮫の姿煮込み
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て
Soy-Braised Shark's Fin

本日の鮮魚の葱生姜蒸し 特製ナンプラーソース
Steamed Today's Fresh Fish with Leak, Ginger and Fish Sauce

汁なし坦々 麵 (ビャンビャン) 麵
No Soup Dan-Dan “Byan-Byan” Noodles

本日の特選デザート2種盛り合わせ
Today's Special Two Assorted Dessert

<要予約>

“MAGNIFICENT”

18000

旬の味覚入り 本日のお薦め前菜5種盛り合わせ
Today's Five Assorted Appetizers

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）
Joe's Famous !!Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

自家製釜焼き北京ダック
Roasted Peking Duck

吉切鮫の大姿煮込み
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て
Soy-Braised Shark's Fin

オマール海老のXO醬煮込み
Stewed Lobster with XO Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル
キノコ、ブラックビーンズソース
Grilled “Wagyu” Beef From Miyazaki
with Mushroom and Black Beans Sauce

麻辣豆腐 ご飯又は汁そばと一緒に
“Ma-La-Tofu” Spicy Been Curd and Minced Pork Choice of Rice or Noodle

本日特選デザート2種の盛合わせ
Today's Special Two Assorted Dessert

| | | | |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Appetizer | | | |
| ♥ 本日のシェフお薦め前菜3種盛り合わせ | Today's Three Kinds of Appetizers | | 3180 |
| ♥ Joe's 名物 四川式よだれ鶏 | Joe's Style Chilled Steamed Chicken Breast with Spicy Sesame Sauce | | 1980 |
| 蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース | Chilled Steamed Chicken with Green Leek Sauce | | 1980 |
| 特選クラゲの醤油和え | Supreme Soy-Jellyfish | | 1980 |
| 台湾松花のピータン クリーミー 2層ゼリー (4個) | Egg and Jelly "Thousand Year Egg Cake" [4 pieces] | | 680 |
| 有機野菜7種のサラダ | Today's Simple Salad | | 1200 |
| Dim Sum | NYが愛した極上の濃厚小籠包。本店そのままのお味をお楽しみください | | |
| ♥ JOE'S 特製蟹肉入り小籠包 (4個) | Joe's Famous Crab Meat Soup Dumpling [4 pieces] | | 1100 |
| 豚肉小籠包 (4個) | Joe's Pork Soup Dumpling [4 pieces] | | 880 |
| JOE'S 特製蟹肉入り小籠包 & 豚肉小籠包 (各2個ずつ) | Joe's Famous Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling [4 pieces] | | 1050 |
| 香港で大人気 特大スープ餃子“灌湯餃”(1個) | Hong-Kong Style Pork Dumpling Soup [1pieces] | | 900 |
| 香港式海老蒸し餃子 (3個) | Steamed Shrimp Dumpling [3 pieces] | | 920 |
| 特製豚肉焼売(3個) | House Made Pork Shumai [3 pieces] | | 780 |
| ふかひれ入り蒸し餃子 (3個) | Steamed Shark's Fin Dumpling [3 pieces] | | 980 |
| Roasted | | | |
| 自家製釜焼き北京ダック | Beijing Roasted Duck [It comes with Duck Skin, Duck Breast Slice, and Steamed Bun] | 1/4 | 4500 |
| | | 1/2 | 8100 |
| | 一羽 | Whole | 14700 |
| Shark's Fin | 毎朝一からお作りする濃厚白湯スープで仕上げる吉切鮫のフカヒレ | | |
| ♥ 最高級吉切鮫の肉厚尾びれ | Joe's スタイル濃厚白湯仕立て Soy-Braised Shark's Fin | 100g/ | 7800〜 |
| 小さな吉切鮫の背びれーおひとり様どうぞ | Soy-Braised Shark's Fin - for one person | 60g/ | 4500 |

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴しております。We will charge 10% of service fee on Dinner. 表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.

Soup

| | | | |
|---------------------|---------------------------------------------------------|--|------|
| フカヒレとずわい蟹の淡雪スープ | “Fluffy Meringue Floating” Shark's Fin & Crab Meat Soup | | 1880 |
| 具がたっぷりスパイシースープ“酸辣湯” | Cantonese Hot n' Sour Soup | | 1480 |

Vegetable

| | | | |
|----------------|----------------------------------------------|--|------|
| 豆苗の強火塩炒め | Garlic Sauteed Bean Sprouts and Dried Shrimp | | 1580 |
| 空心菜のあっさり塩炒め | Garlic Sauteed Kangkong and Dried Shrimp | | 1980 |
| 季節野菜7種のXO醤広東炒め | Stir-Fried Harvest Vegetables with XO | | 1980 |

Seafood

| | | | |
|----------------------|-----------------------------------------------------|--|------|
| ♥ プリプリ大海老のチリソース煮 | Stir-Fried Plump Prawn, Szechuan Hot and Sour Sauce | | 2800 |
| 海老の香港式マヨネーズ和え サラダ仕立て | Stir-Fried Prawn Fritter, House Made Mayo | | 2600 |

| | | | |
|----------------------|-----------------------------------------------------|--|------|
| 北海道産ホタテ貝柱と大正海老のXO醤炒め | Pan Sauteed HOKKAI Scallops and Prawn with XO Chili | | 2980 |
|----------------------|-----------------------------------------------------|--|------|

| | | | |
|--------------|--------------------------------------------------|--|------|
| 文甲イカとセロリの塩炒め | Wok-Sauteed squid and celery with Mongolian Salt | | 1980 |
|--------------|--------------------------------------------------|--|------|

Meat & Tofu

| | | | |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| ♥ USスペアリブのスパイス炒め<3ピース> | Joe's Style Spareribs 3Piece 湯浅シェフ秘伝のスパイスで炒めた、骨の旨味がしみ込んだジュシーなポークリブ! ※1ピース1,200円でご追加頂けます 提供に40分前後お時間を頂きます | | 3580 |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|

| | | | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| ♥ ライオンズヘッドー大きな肉団子の特製醤油煮込み | Lion's Head, Chinese Style Stewed Meat Ball with Soy Sauce 中国語で“獅子頭”、醤油ベースのソースで煮込んだチャイニーズミートボール ※提供に40分前後お時間を頂きます | | 3480 |
| 牛リブロースのチンジャオ・ロース | 黒胡椒の香り Premium Beef Sirloin with Black Pepper and Colorful Bell Pepper | | 2980 |

| | | | |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|--|------|
| 牛リブロースとマコモ茸の炒め | ブラックビーンズソース Stir-Fried Beef & King Oyster Mushroom with Black Bean Sauce | | 3180 |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------|--|------|

| | | | |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| スパイシー麻辣豆腐 | Joe's スタイル Hot Sauce Lovers! “Ma-Ra-Tofu” Szechuan Spicy Bean Curd w/ Minced Pork | | 2180 |
| 鎮江黒酢の酢豚 | ミルフィーユ仕立て Sweet and Sour Pork with Black Vinegar | | 2800 |

| | | | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| 骨付き鶏もも肉の油淋鶏 | 香味野菜のチャイニーズソースで Crispy Fried Premium Chicken thigh with Soy-Vinegar ※提供に40分前後お時間を頂きます | | 2000 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--|------|

ディナータイムは別途サービス料10%を頂戴しております。We will charge 10% of service fee on Dinner. 表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.