

DINNER

COURSE

SOHO CLASSIC

6,300 税別
(6,930 税込)

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 4 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 4 TYPES

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

かぼちゃとフカヒレのスープ 木姜油の香り

PUMPKIN AND SHARK FIN SOUP, FRAGRANT WITH LITSEA OIL

若鶏の油淋揚げ オリジナルみぞれソース

YURIN - STYLE CRISPY CHICKEN WITH SIGNATURE "MIZORE" GRATED DAIKON SAUCE

オレンジ白菜のトロトロ煮 カニ卵白ソース掛け

SLOW - BRAISED ORANGE NAPA CABBAGE, NAPPED WITH A DELICATE CRAB AND EGG - WHITE SAUCE

冬キャベツと豚肉のチャーハン

FRIED RICE WITH PORK AND WINTER CABBAGE

デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

TRIBECA JOURNEY

8,900 税別
(9,790 税込)

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 4 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 4 TYPES

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

フカヒレと鶏肉の煮込み

BRAISED SHARK FIN AND CHICKEN SUPERIOR BROTH

四川風 スモークダック

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK

本日の鮮魚の強火蒸し 柚子胡椒ソース

HIGH - HEAT STEAMED TODAY'S MARKET FISH WITH YUZU - KOSHO CITRUS - CHILI SAUCE

蟹肉入りあんかけチャーハン

FRIED RICE TOPPED WITH VELVETY CRABMEAT SAUCE

デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

UPTOWN LUXURY

12,800 税別
(14,080 税込)

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 4 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 4 TYPES

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

カニ肉とフカヒレのスープ

BRAISED SHARK FIN AND CRAB MEAT SUPERIOR BROTH

四川風 スモークダック

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK

本日の鮮魚の強火蒸し 柚子胡椒ソース

HIGH - HEAT STEAMED TODAY'S MARKET FISH WITH YUZU - KOSHO CITRUS - CHILI SAUCE

活けアワビと冬野菜の炒め物

WOK - TOSSED LIVE ABALONE WITH WINTER VEGETABLES

干し貝柱のあんかけチャーハン

FRIED RICE WITH VELVETY DRIED SCALLOP SAUCE

デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

GRAMERCY ESSENCE

16,500 税別
(18,150 税込)

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 4 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 4 TYPES

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

フカヒレの姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

SOY - BRAISED SHARK'S FIN

自家製窯焼き リンゴ入り北京ダックと四川ダック

FROM OUR WOOD - FIRED OVEN: PEKING DUCK WITH APPLE AND SICHUAN DUCK

本日の鮮魚の強火蒸し 柚子胡椒ソース

HIGH - HEAT STEAMED TODAY'S MARKET FISH WITH YUZU - KOSHO CITRUS - CHILI SAUCE

蟹肉入りあんかけチャーハン

FRIED RICE TOPPED WITH VELVETY CRABMEAT SAUCE

デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 5 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 5 TYPES

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

フカヒレの姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

SOY - BRAISED SHARK'S FIN

自家製窯焼き リンゴ入り北京ダックと四川ダック

FROM OUR WOOD - FIRED OVEN: PEKING DUCK WITH APPLE AND SICHUAN DUCK

オマール海老の煮込み 生姜ソース

WOK - BRAISED LOBSTER WITH FRAGRANT GINGER SAUCE

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル 中国野菜添え

GRILLED A5 KUROGE WAGYU SIRLOIN WITH CHINESE GREENS

焦がしネギ・豚の角煮入り 蓮の葉包みチャーハン

LOTUS LEAF - WRAPPED FRIED RICE WITH CHARRED SCALLIONS AND BRAISED PORK BELLY

デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

< こちらのコースは事前予約限定となります。 >

< Please make a reservation in advance for this course. >

* フカヒレ姿煮は大きなフカヒレをカットしてサイズを揃えたものをご提供させて頂く場合がございます。
コースは 2 名様分からオーダー頂けます。

* Whole shark fins may be portioned and served in uniform sizes.
Course menus require a minimum order of two.

A LA CARTE

APPETIZER



シェフのおすすめ前菜 4 種盛り合わせ
CHEF'S ASSORTED APPETIZERS - 4 TYPES

3,073 税別
(3,380 税込)



JOE'S 名物 四川式よだれ鶏
JOE'S STYLE CHILLED STEAMED CHICKEN BREAST WITH SPICY SESAME SAUCE

1,800 税別
(1,980 税込)

蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース
CHILLED STEAMED CHICKEN WITH GREEN LEEK SAUCE

1,800 税別
(1,980 税込)

特選クラゲの醤油和え
SUPREME SOY - JELLYFISH

1,091 税別
(1,200 税込)

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]

745 税別
(820 税込)

香港式直火焼きチャーシュー ハニーソース風味
HOME MADE BBQ PORK WITH HONEY SAUCE

1,682 税別
(1,850 税込)

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 WITH PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

1,073 税別
(1,180 税込)

豚肉小籠包 (4 個)

PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

855 税別
(940 税込)

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 2 個ずつ)

JOE'S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING AND PORK SOUP DUMPLING [2 PIECES EACH]

964 税別
(1,060 税込)

香港式海老蒸し餃子 (3 個)

STEAMED SHRIMP DUMPLING [3 PIECES]

682 税別
(750 税込)

特製豚肉焼売 (3 個)

HOUSE MADE PORK SHUMAI [3 PIECES]

636 税別
(700 税込)

海老とふかひれ入り蒸し餃子 (3 個)

STEAMED SHARK'S FIN DUMPLING [3 PIECES]

773 税別
(850 税込)

揚げ春巻き (2 本)

FRIED SPRING ROLLS [2 PIECES]

818 税別
(900 税込)

ROASTED

自家製釜焼き北京ダック

ROASTED PEKING DUCK

1/4 5,273 税別
(5,800 税込)

* IT COMES WITH DUCK SKIN, DUCK BREAST SLICE, AND STEAMED BUN

1/2 9,545 税別
(10,500 税込)

1羽 Whole 17,273 税別
(19,000 税込)

SHARK' S FIN

毎朝一からお作りする濃厚白湯スープで仕上げた吉切鯨のフカヒレ



高級吉切鯨の背びれ JOE' S スタイル濃厚白湯仕立て

SOY - BRAISED SHARK' S FIN

100g 10,909 税別 ~
(12,000 税込)

小さな吉切鯨の背びれ - おひとり様どうぞ

SOY - BRAISED SHARK' S FIN - FOR ONE PERSON

40g 3,909 税別
(4,300 税込)

* フカヒレ姿煮は大きなフカヒレをカットしてサイズを揃えたものをご提供させて頂く場合がございます。

* Whole shark fins may be portioned and served in uniform sizes.

SOUP

フカヒレ入りずわい蟹とタラバガニの淡雪スープ 金華ハムの香り

“FLUFFY MERINGUE FLOATING” SHARK’ S FIN AND CRAB MEAT SOUP

1,682 税別
(1,850 税込)

海鮮入り具がたっぷりスパイシースープ “酸辣湯”

CANTONESE HOT AND SOUR SOUP

1,345 税別
(1,480 税込)

VEGETABLE

中国野菜の塩炒め

WOK-FRIED CHINESE GREENS WITH GARLIC AND SALT

1,800 税別
(1,980 税込)

季節野菜7種のXO醬広東炒め

STIR - FRIED HARVEST VEGETABLES WITH XO

1,800 税別
(1,980 税込)

グリーンアスパラと干し海老の岩塩炒め

WOK-SAUTEED GREEN ASPARAGUS AND DRIED SHRIMP WITH MONGOLIAN SALT

1,709 税別
(1,880 税込)

SEAFOOD



ぷりぷり大海老のチリソース煮

STIR - FRIED PLUMP PRAWN, SZECHUAN HOT AND SOUR SAUCE

2,455 税別
(2,700 税込)

海老の香港式マヨネーズ和え サラダ仕立て

HONG KONG STYLE STIR FRIED SHRIMP WITH MAYONNAISE AND SALAD

2,091 税別
(2,300 税込)

ホタテ貝柱と大海老の強火炒め (あっさり塩味炒め 又は 自家製 XO 醬炒め)

PAN SAUTEED SCALLOPS AND PRAWN WITH XO CHILI OR SALT

2,618 税別
(2,880 税込)

文甲イカとセロリの塩炒め

WOK - SAUTEED SQUID AND CELERY WITH MONGOLIAN SALT

1,800 税別
(1,980 税込)

MEAT & TOFU

黒毛和牛のチンジャオ・ロース 黒胡椒の香り 3,091税別
STIR - FRIED JAPANESE BLACK BEEF AND COLORFUL BELL PEPPER WITH BLACK PEPPER (3,400 税込)

鎮江黒酢の酢豚 - 彩り野菜とともに 2,436 税別
SWEET AND SOUR PORK WITH BLACK VINEGAR (2,680 税込)

京都産奥丹波鶏の油淋鶏 香味野菜のチャイニーズソースで 2,000 税別
CRISPY FRIED PREMIUM CHICKEN THIGH WITH SOY - VINEGAR (2,200 税込)

スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル 1,982 税別
HOT SAUCE LOVERS! "MA LA TOFU" SZECHUAN SPICY BEAN CURD WITH MINCED PORK (2,180 税込)

黒毛和牛と旬の野菜のグリル 100g 3,818 税別
GRILLED JAPANESE BEEF & SEASONAL VEGETABLE WITH TODAY'S SAUCE (4,200 税込)

* 本日のソース 2 種類からお選びいただけます

* Please choose from two sauces of the day.

RICE & NOODLES

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば

SOY - BRAISED SHARKS FIN NOODLE SOUP

1,864 税別
(2,050 税込)



吉切鮫の姿煮込みつゆそば

SOY - BRAISED WHOLE BLUE SHARKS FIN NOODLE SOUP

3,636 税別
(4,000 税込)



濃厚 JOE'S クルミ入り麻辣担々麺

SZECHUAN "DAN DAN" SPICY NOODLE SOUP WITH WALNUT, MINCED PORK AND SESAME PASTE

1,527 税別
(1,680 税込)

海鮮と野菜のあんかけ焼きそば

WOK FRIED NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLE

1,618 税別
(1,780 税込)

葱と自家製チャーシューの汁そば

NOODLE SOUP WITH SCALLION AND HOMEMADE BBQ PORK

1,345 税別
(1,480 税込)

自家製チャーシュー入りずわい蟹とたらば蟹の五目チャーハン

CANTONESE FRIED RICE WITH CRAB, BBQ PORK

1,527 税別
(1,680 税込)

海鮮たっぷりあんかけチャーハン

HOKKIEN FRIED RICE WITH SEAFOOD, STARCHY SAUCE

1,800 税別
(1,980 税込)

DESSERT

濃厚パannaコッタ仕立ての杏仁豆腐 527 税別
SUPER RICH "ALMOND PANNA COTTA" WITH BLACK HONEY SYRUP (580 税込)

マンゴープリン JOE'S スタイル 636 税別
CREAMY MANGO PUDDING (700 税込)

ICED TEA

アイスウーロンティー 655 税別
ICED OOLONG TEA (720 税込)

アイスジャスミンティー 655 税別
ICED JASMINE TEA (720 税込)

HOT TEA BY THE POT

金萱茶 1,073 税別
KINSEN TEA (1,180 税込)

台湾産の高級烏龍茶 甘く柔らかい香りが特徴
玉露に似た旨味を感じる上品な味わい

キームン紅茶 891 税別
KEEMUN TEA (980 税込)

世界3大紅茶のひとつ
蘭の花や果実を思わせる独自の「キームン香」とまろやかな渋みが特徴

ジャスミン茶 727 税別
JASMINE TEA (800 税込)

爽やかな味わいとジャスミンの華やかな香りが特徴

鉄観音茶 727 税別
TIGWANNON TEA (800 税込)

蘭の花のような香りが特徴 コクがありまろやかで深みのある味わい

プーアル茶 727 税別
PUER TEA (800 税込)

熟成感のある奥深い風味
緑茶に近いさっぱりとした味わいで脂味のある料理とも好相性

工芸茶 1,091 税別
FLOWER TEA (1,200 税込)

茶葉と花を組み合わせて手作業で作られた、「見て楽しめるお茶」。
お湯の中で花が開く芸術茶