

DINNER

COURSE

SOHO CLASSIC

6,300 税別
(6,930 税込)

料理長厳選 旬の味覚前菜 4 種盛り

CHEF' S DAILY SELECTION OF 4 SEASONAL APPETIZERS

JOE' S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE' S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

天使の海老入り麻辣湯

SPICY SICHUAN MALA SOUP WITH ANGEL PRAWNS

桜鯛のフリット 砂金の香り仕立て

SAKURA SEA BREAM WITH EDIBLE GOLD DUST

青菜と四川ダックの香り炒め

WOK - FRIED CHINESE GREENS WITH SICHUAN - STYLE DUCK

花椒香る麻辣豆腐とごはん

SPICY MA LA TOFU WITH SICHUAN PEPPER AND RICE

本日のセレクションスイーツ 2 種の盛り合わせ

TODAY' S SELECTED SWEETS - 2 TYPES

TRIBECA JOURNEY

8,900 税別
(9,790 税込)

料理長厳選 旬の味覚前菜 4 種盛り

CHEF' S DAILY SELECTION OF 4 SEASONAL APPETIZERS

JOE' S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE' S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

紅茶香る四川スモークダック 割包と共に

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK WITH STEAMED BUN

フカヒレ金糸の濃厚白湯煮込み

BRAISED SHARK FIN THREADS IN CHEF' S SIGNATURE RICH PAITAN BROTH

桜鯛強火蒸し 桜海老 XO 醬の香り

HIGH - HEAT STEAMED SAKURA SEA BREAM WITH SAKURA SHRIMP

蟹肉入りあんかけチャーハン

FRIED RICE TOPPED WITH VELVETY CRABMEAT SAUCE

パンナコッタ仕立ての杏仁豆腐と蓮の実餡入り蒸しココナッツ白玉

PANNA COTTA - STYLE ALMOND TOFU
AND STEAMED COCONUT GLUTINOUS RICE DUMPLINGS FILLED WITH LOTUS SEED PASTE

UPTOWN LUXURY

12,800 税別
(14,080 税込)

料理長厳選 旬の味覚前菜 4 種盛り

CHEF'S DAILY SELECTION OF 4 SEASONAL APPETIZERS

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各1個ずつ)

JOE'S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

北京ダックと紅茶香る四川スモークダック 割包と共に

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK WITH STEAMED BUN

フカヒレ金糸と鮑の濃厚白湯煮込み

BRAISED SHARK FIN THREADS AND ABALONE IN A RICH MILKY BROTH

大海老と泡辣椒の四川チリソース炒め (2尾)

KING PRAWNS STIR - FRIED IN SICHUAN CHILI SAUCE WITH PICKLED CHILI [2 PRAWNS]

蟹肉入りあんかけチャーハン

FRIED RICE TOPPED WITH VELVETY CRABMEAT SAUCE

パンナコッタ仕立ての杏仁豆腐と蓮の実餡入り蒸しココナッツ白玉

PANNA COTTA - STYLE ALMOND TOFU
AND STEAMED COCONUT GLUTINOUS RICE DUMPLINGS FILLED WITH LOTUS SEED PASTE

GRAMERCY ESSENCE

16,000 税別
(17,600 税込)

料理長厳選 旬の味覚前菜 4 種盛り

CHEF'S DAILY SELECTION OF 4 SEASONAL APPETIZERS

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各1個ずつ)

JOE'S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

北京ダックと紅茶香る四川スモークダック 割包と共に

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK WITH STEAMED BUN

フカヒレの姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

WHOLE BRAISED SHARK FIN IN A RICH CHEF'S SIGNATURE PAITAN BROTH

桜鯛強火蒸し 桜海老 XO 醬の香り

HIGH - HEAT STEAMED SAKURA SEA BREAM WITH SAKURA SHRIMP

生姜香るあさりのチャーハン だし汁にて

GINGER - SCENTED CLAM FRIED RICE SERVED WITH DASHI BROTH

NY チーズケーキ 山椒の香りを纏わせて

NEW YORK CHEESECAKE, SCENTED WITH JAPANESE PEPPER

EMPIRE SELECT <要予約>

23,000 税別
(25,300 税込)

料理長厳選 旬の味覚前菜 5 種盛り

CHEF'S DAILY SELECTION OF 4 SEASONAL APPETIZERS

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 1 個ずつ)

JOE'S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [1 PIECE EACH]

北京ダックと紅茶香る四川スモークダック 割包と共に

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK WITH STEAMED BUN

フカヒレの姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

WHOLE BRAISED SHARK FIN IN A RICH CHEF'S SIGNATURE PAITAN BROTH

ロブスター 2 種の仕立て 龍井茶香る季節野菜炒めと砂金パウダーの香り

TWO STYLES OF LOBSTER WITH SEASONAL VEGETABLES, FINISHED WITH EDIBLE GOLD DUST

A5 ランク黒毛和牛のグリル チンジャオロース風

GRILLED A5 WAGYU, CHINJAO ROSU STYLE

桜海老香る XO 醬炒飯

XO FRIED RICE WITH SAKURA SHRIMP

NY チーズケーキ 山椒の香りを纏わせて

NEW YORK CHEESECAKE, SCENTED WITH JAPANESE PEPPER

< 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。
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。

* Whole shark fins may be portioned and served in uniform sizes.
Course menus require a minimum order of two.
A 10% service charge will be added during dinner time.

A LA CARTE

- 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 SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

1,145 税別
(1,260 税込)

JOE'S 特製豚肉小籠包 (4個)

JOE'S SIGNATURE PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

1,055 税別
(1,160 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 SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING,
PORK SOUP DUMPLING [2 PIECES EACH]

1,100 税別
(1,210 税込)

香港式海老蒸し餃子 (2個)

CANTONESE STEAMED SHRIMP DUMPLINGS [2 PIECES]

1,080 税別
(1,188 税込)

特製豚肉焼売 (2個)

SIGNATURE PORK SHUMAI [2PIECES]

900 税別
(990 税込)

フカヒレ入り蒸し餃子 (2個)

STEAMED SHARK FIN DUMPLINGS [2 PIECES]

1,080 税別
(1,188 税込)

蒸し点心3種盛り合わせ

(香港式海老蒸し餃子、特製豚肉焼売、フカヒレ入り蒸し餃子)

TRIO OF STEAMED DIM SUM [SHRIMP, PORK, SHARK'S FIN]

1,280 税別
(1,408 税込)

- APPETIZER -



料理長厳選 前菜 3種盛り合わせ
CHEF'S SELECTION TRIO OF APPETIZERS

3,200 税別
(3,520 税込)



JOE'S 名物 四川式よだれ鶏
JOE'S SIGNATURE SICHUAN SPICY CHICKEN

2,080 税別
(2,288 税込)

蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース
CHILLED STEAMED CHICKEN WITH SCALLION & GINGER SAUCE

2,080 税別
(2,288 税込)

特選クラゲの醤油和え
PREMIUM JELLYFISH IN SOY SAUCE

2,170 税別
(2,387 税込)

台湾松花のピータン クリーミー 2層ゼリー (4個)
TAIWANESE CENTURY EGG WITH CREAMY TWO - TIER JELLY [4 PIECES]

1,500 税別
(1,650 税込)

SOUP

フカヒレとズワイ蟹の卵白仕立て 濃厚白湯スープ - 塩味 (2人前)

BRAISED SHARK FIN AND SNOW CRAB
IN A SALTED RICH PAITAN BROTH, SILKY EGG STYLE [FOR TWO GUESTS]

1,800 税別
(1,980 税込)

フカヒレと国産鶏の特製白湯スープ - 醤油 (2人前)

BRAISED SHARK FIN AND JAPANESE CHICKEN
IN A SPECIAL SOY-SEASONED PAITAN BROTH [FOR TWO GUESTS]

1,800 税別
(1,980 税込)

VEGETABLE

本日の中国野菜とゆばのあっさり塩炒め

STIR - FRIED SEASONAL CHINESE GREENS & YUBA - TOFU SKIN, LIGHTLY SEASONED

1,750 税別
(1,925 税込)

ナスと豚肉の四川豆板醤炒め

STIR - FRIED EGGPLANT AND PORK WITH SICHUAN DOUBANJIANG

2,350 税別
(2,585 税込)

季節野菜の XO 醤広東炒め

STIR - FRIED SEASONAL VEGETABLES WITH CANTONESE XO SAUCE

2,500 税別
(2,750 税込)

ROASTED

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

北京ダックと四川ダック (小)

- 北京ダック 2 枚 / 四川ダック 2 枚 / 中華蒸しパン 2 個

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [SMALL - PEKING 2, SICHUAN 2]

5,460 税別
(6,006 税込)

北京ダックと四川ダック (中)

- 北京ダック 4 枚 / 四川ダック 4 枚 / 中華蒸しパン 4 個

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [SMALL - PEKING 4, SICHUAN 4]

10,900 税別
(11,990 税込)

北京ダックと四川ダック (大)

- 北京ダック 8 枚 / 四川ダック 8 枚 / 中華蒸しパン 8 個

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [SMALL - PEKING 8, SICHUAN 8]

21,900 税別
(24,090 税込)

追加: 北京ダック 1 枚 / 四川ダック 1 枚 / 中華蒸しパン 1 個

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [SMALL - PEKING 1, SICHUAN 1]

2,730 税別
(3,003 税込)

MEAT & TOFU

黒酢の酢豚 ミルフィーユ仕立て
BLACK VINEGAR SWEET AND SOUR PORK, MILLE - FEUILLE STYLE 3,180 税別
(3,498 税込)

A5 ランク 黒毛和牛のグリル チンジャオロース風
GRILLED A5 WAGYU, CHINJAO ROSU STYLE 3,990 税別
(4,389 税込)

スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル
JOE'S - STYLE SPICY MA LA TOFU WITH MINCED PORK 3,000 税別
(3,300 税込)

SEAFOOD

本日の鮮魚の強火蒸し 広東風 (80g)
CANTONESE - STYLE HIGH - HEAT STEAMED FRESH FISH OF THE DAY [80 G] 2,980 税別
(3,278 税込)

本日の鮮魚の花切り揚げ 四川豆板醤ソース (80g)
FLOWER - CUT CRISPY FRESH FISH OF THE DAY WITH SICHUAN DOUBANJIANG SAUCE [80 G] 3,280 税別
(3,608 税込)

本日の鮮魚のフリット 砂金パウダー掛け (80g)
LIGHTLY FRIED FRESH FISH OF THE DAY WITH EDIBLE GOLD DUST [80 G] 3,280 税別
(3,608 税込)

大海老と泡辣椒の四川チリソース炒め (6尾)
KING PRAWNS STIR - FRIED IN SICHUAN CHILI SAUCE WITH PICKLED CHILI [2 PRAWNS] 3,280 税別
(3,608 税込)

大海老のマヨネーズ和え 黒トリュフの香り (8きれ)
KING PRAWNS TOSSED IN MAYONNAISE WITH BLACK TRUFFLE AROMA [8 PIECES] 2,980 税別
(3,278 税込)

大海老と季節野菜の広東 XO 醬炒め (4尾)
KING PRAWNS AND SEASONAL VEGETABLES
STIR - FRIED WITH CANTONESE XO SAUCE [4 PIECES] 3,480 税別
(3,828 税込)

SHARK'S FIN



フカヒレの姿煮込み 料理長こだわりの濃厚白湯仕立て (100g) 19,900 税別
WHOLE BRAISED SHARK FIN IN CHEF'S SIGNATURE RICH PAITAN BROTH [100 G] (21,890 税込)

小さなフカヒレの背びれ - おひとり様どうぞ (60g) 9,090 税別
PETITE DORSAL SHARK FIN - INDIVIDUALLY SERVED [60 G] (9,999 税込)

フカヒレ金糸の煮込みつゆそば 2,880 税別
BRAISED SHARK FIN THREADS NOODLE SOUP IN SOY BROTH (3,168 税込)

フカヒレ金糸の煮込みご飯 2,880 税別
BRAISED SHARK FIN THREADS OVER RICE (3,168 税込)

フカヒレの姿煮込みつゆそば 4,500 税別
WHOLE BRAISED SHARK FIN IN SOY BROTH NOODLES (4,950 税込)

フカヒレの姿煮込みご飯 4,500 税別
BRAISED SHARK FIN THREADS OVER RICE (4,950 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。
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。

* Whole shark fins may be portioned and served in uniform sizes.
A 10% service charge will be added during dinner time.

RICE & NOODLES

CHEF'S SIGNATURE SHARK FIN DISHES

フカヒレ金糸の煮込みつゆそば 2,880 税別
(3,168 税込)
BRAISED SHARK FIN THREADS NOODLE SOUP IN SOY BROTH

フカヒレ金糸の煮込みご飯 2,880 税別
(3,168 税込)
BRAISED SHARK FIN THREADS OVER RICE

フカヒレの姿煮込みつゆそば 4,500 税別
(4,950 税込)
WHOLE BRAISED SHARK FIN IN SOY BROTH NOODLES

フカヒレの姿煮込みご飯 4,500 税別
(4,950 税込)
BRAISED SHARK FIN THREADS OVER RICE

五目あんかけ焼きそば 2,000 税別
(2,200 税込)
CRISPY NOODLES WITH MIXED TOPPINGS IN SAVORY SAUCE

濃厚 JOE'S 麻辣担々麺 1,900 税別
(2,090 税込)
JOE'S RICH & CREAMY TAN TAN NOODLES

福建風 蟹餡かけチャーハン 2,000 税別
(2,200 税込)
FUJIAN - STYLE FRIED RICE WITH CRAB SAUCE

蟹肉入り 広東五目チャーハン 1,880 税別
(2,068 税込)
CANTONESE FRIED RICE WITH SNOW CRAB, BBQ PORK, AND SHRIMP

DESSERT

濃厚パannaコッタ仕立ての杏仁豆腐 ALMOND TOFU IN A RICH PANNA COTTA STYLE	730 税別 (803 税込)
果肉たっぷり 特製マンゴープリン SPECIAL MANGO PUDDING WITH GENEROUS MANGO CHUNKS	800 税別 (880 税込)
蓮の実餡のローマイチー ピスタチオアイス添え SPECIAL MANGO PUDDING WITH GENEROUS MANGO CHUNKS	900 税別 (990 税込)
本日のデザート 2種 盛り合わせ CHEF'S SELECTION OF TODAY'S DESSERT * PLEASE ASK YOUR WAITER	900 税別 (990 税込)
NYチーズケーキ 山椒をちりばめて NEW YORK CHEESECAKE WITH JAPANESE PEPPER	900 税別 (990 税込)

- ICED TEA -

アイスウーロンティー ICED OOLONG TEA	636 税別 (700 税込)	アイスジャスミンティー ICED JASMINE TEA	636 税別 (700 税込)
-------------------------------	--------------------	---------------------------------	--------------------

- HOT TEA BY THE POT -

ジャスミン茶 JASMINE TEA 爽やかな味わいと ジャスミンの華やかな香りが特徴	773 税別 (850 税込)	金萱茶 KINSEN TEA 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	773 税別 (850 税込)
プーアル茶 PUER TEA 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	773 税別 (850 税込)	白牡丹 WHITE PEONY TEA 白茶の一種 新芽と若葉を使い、まろやかで渋みがなく、 紅茶のような爽やかな味わい	773 税別 (850 税込)
鉄観音茶 TIGWANNON TEA 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	773 税別 (850 税込)	季節の工芸茶 FLOWER TEA 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	1,091 税別 (1,200 税込)