

# 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

特選デザート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 ]

四川風 スモークダック

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK

フカヒレと鶏肉の煮込み

BRAISED SHARK FIN AND CHICKEN SUPERIOR BROTH

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

特選デザート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 ]

四川風 スモークダック

SHICHUAN - STYLE TEA - SMOKED DUCK

カニ肉とフカヒレのスープ

BRAISED SHARK FIN AND CRAB MEAT SUPERIOR BROTH

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

特選デザート 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 ]

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

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

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

特選デザート 2 種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

\* 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。

\* We may serve a half-cut-shark fins from a big size. / Course Menu is Two Orders Minimum.