

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

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]

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

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]

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

SICHUAN - 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

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]

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

SICHUAN - 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

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]

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 CHEF'S SIGNATURE RICH PAITAN BROTH

リンゴ入り北京ダックと四川ダック

TWO STYLES OF DUCK: PEKING & SICHUAN, WITH APPLE

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

CHEF'S DAILY SELECTION OF 5 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]

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 CHEF'S SIGNATURE RICH PAITAN BROTH

リンゴ入り北京ダックと四川ダック

TWO STYLES OF DUCK: PEKING & SICHUAN, WITH APPLE

オマール海老の煮込み 生姜ソース

BRAISED LOBSTER WITH GINGER SAUCE

A5 ランク黒毛和牛のグリル 中国野菜添え

GRILLED 5 JAPANESE BLACK 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。
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

APPETIZER

シェフのおすすめ前菜盛り合わせ CHEF'S SELECTION TRIO OF APPETIZERS	3,100 税別 (3,410 税込)
JOE'S 名物 四川式よだれ鶏 JOE'S SIGNATURE SICHUAN SPICY CHICKEN	2,000 税別 (2,200 税込)
蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース CHILLED STEAMED CHICKEN WITH SCALLION & GINGER SAUCE	2,200 税別 (2,420 税込)
特選クラゲの醤油和え PREMIUM JELLYFISH IN SOY SAUCE	2,100 税別 (2,310 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]	1,500 税別 (1,650 税込)

DIM SUM

JOE'S 特製蟹肉入り小籠包 (4個) JOE'S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]	1,180 税別 (1,298 税込)
豚肉小籠包 (4個) JOE'S SIGNATURE PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]	980 税別 (1,078 税込)
JOE'S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各2個) JOE'S SIGNATURE CRAB MEAT AND PORK SOUP DUMPLING, PORK SOUP DUMPLING [2 PIECES EACH]	1,180 税別 (1,298 税込)
香港式海老蒸し餃子 (3個) CANTONESE STEAMED SHRIMP DUMPLINGS [3 PIECES]	980 税別 (1,078 税込)
特製豚肉焼売 (3個) SIGNATURE PORK SHUMAI [3 PIECES]	980 税別 (1,078 税込)
フカヒレ入り 点心 蒸し餃子 (3個) STEAMED SHARK FIN DUMPLINGS [3 PIECES]	1,180 税別 (1,298 税込)
蒸し点心3種盛り合わせ (各1個) TRIO OF STEAMED DIM SUM [ONE OF EACH]	1,180 税別 (1,298 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) 4,800 税別
- 北京ダック 2 枚 / 四川ダック 4 枚 (5,280 税込)

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [SMALL - PEKING 2, SICHUAN 4]

北京ダックと四川ダック (中) 9,600 税別
- 北京ダック 4 枚 / 四川ダック 8 枚 (10,560 税込)

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [MEDIUM - PEKING 4, SICHUAN 8]

北京ダックと四川ダック (大) 19,200 税別
- 北京ダック 8 枚 / 四川ダック 16 枚 (21,120 税込)

A DUO OF DUCK PEKING & SICHUAN [LARGE - PEKING 8, SICHUAN 16]

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 19,880 税別
WHOLE BRAISED SHARK FIN IN A RICH CHEF' S SIGNATURE PAITAN BROTH (21,868 税込)

小さなフカヒレの背びれ - おひとり様どうぞ 60g 8,980 税別
PETITE DORSAL SHARK FIN - INDIVIDUALLY SERVED (9,878 税込)

SOUP

フカヒレとズワイガニ卵白 - 白湯スープ 1,180 税別
BRAISED SHARK FIN AND SNOW CRAB (1,298 税込)
WITH SILKY EGG WHITE IN CHEF' S SIGNATURE PAITAN BROTH

フカヒレと鶏肉の白湯スープ 1,180 税別
BRAISED SHARK FIN AND CHICKEN IN CHEF' S SIGNATURE PAITAN BROTH (1,298 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.

VEGETABLE

季節の中国野菜と湯葉のあっさり塩炒め

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

1,750 税別
(1,925 税込)

SEAFOOD

大海老と泡辣椒の四川チリソース炒め (6 匹)

KING PRAWNS STIR - FRIED IN SICHUAN CHILI SAUCE WITH PICKLED CHILI PEPPERS [6 PIECES]

2,980 税別
(3,278 税込)

本日の鮮魚の強火蒸し

HIGH - HEAT STEAMED FRESH MARKET FISH

3,800 税別
(4,180 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

3,380 税別
(3,718 税込)

スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル

JOE'S HOT SICHUAN SPICY TOFU WITH MINCED PORK

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

4,380 税別
(4,818 税込)

RICE & NOODLES

フカヒレ金糸つゆそば

BRAISED SHARK FIN THREADS NOODLE SOUP

2,880 税別
(3,168 税込)

フカヒレの姿煮込みそば

BRAISED WHOLE SHARK FIN NOODLE SOUP

4,880 税別
(5,368 税込)

濃厚 JOE'S 担々麺

JOE'S RICH & CREAMY TAN TAN NOODLES

1,891 税別
(2,080 税込)

五目あんかけ焼きそば

CRISPY NOODLES WITH MIXED TOPPINGS IN SAVORY SAUCE

2,000 税別
(2,200 税込)

蟹肉入り 広東風五目チャーハン

CANTONESE FRIED RICE WITH SNOW CRAB, BBQ PORK, AND SHRIMP

1,880 税別
(2,068 税込)

DESSERT

濃厚パンナコッタ 727 税別
仕立ての杏仁豆腐 (800 税込)
ALMOND TOFU IN A RICH PANNA COTTA STYLE

果肉たっぷり 800 税別
フレッシュマンゴープリン (880 税込)
FRESH AND CREAMY MANGO PUDDING

ココナッツの蒸し団子 727 税別
“ローマイチー” (4 個) (800 税込)
STEAMED COCONUT GLUTINOUS
RICE DUMPLINGS [4 PIECES]

本日のデザート 727 税別
CHEF'S SELECTION OF
TODAY'S DESSERT
* PLEASE ASK YOUR WAITER

ICED TEA

アイスウーロンティー 636 税別
ICED OOLONG TEA (700 税込)

アイスチャイニーズグリーンティー 636 税別
ICED CHINESE GREEN TEA (700 税込)

HOT TEA BY THE POT

ジャスミン茶 773 税別
JASMINE TEA (850 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

プーアル茶 773 税別
PUER TEA (850 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

鉄観音茶 773 税別
TIGWANNON TEA (850 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

金萱茶 773 税別
KINSEN TEA (850 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

白牡丹 773 税別
WHITE PEONY TEA (850 税込)

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

季節の工藝茶 1,091 税別
SEASONAL 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