

DINNER

COURSE

SEASONAL TASTE

5,980

旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜 3 種盛り合わせ

ASSORTED SEASONAL APPETIZERS - 3 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]

台湾腸詰入りカリフラワーのクリームスープ

CAULIFLOWER CREAM SOUP WITH TAIWANESE SAUSAGE

中国の伝統的な蒸し魚料理 (古法蒸魚)

TRADITIONAL CHINESE STEAMED FISH (GU FA ZHENG YU)

鶏もも肉の揚げ物 オイスター餡かけ 大根みぞれ仕立て

CRISPY CHICKEN THIGH WITH OYSTER GLAZE AND GRATED DAIKON (MIZORE STYLE)

海老の旨味たっぷり干し貝柱入り中国粥

RICH UMAMI SHRIMP AND DRIED SCALLOP CONGEE

本日のおすすめデザート

DESSERT OF THE DAY

JOE'S MEDLEY

8,980

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 濃厚白湯ソース仕立て

SOY - BRAISED SHARK'S FIN

自家製窯焼き北京ダック チャイナ蒸しパンとともに

ROASTED PEKING DUCK WITH CHINESE STEAMED BUNS

有頭海老のカダイフ巻き揚げ スイートチリソースに黒胡椒のアクセントを

HEAD - ON PRAWN KADAIF FRITTERS WITH SWEET CHILI BLACK PEPPER SAUCE

スパイシー麻辣丼 又は JOE'S 特製担々麺

SPICY MALA RICE BOWL OR JOE'S SIGNATURE " DAN DAN " NOODLE

本日のおすすめデザート

DESSERT OF THE DAY

CHEF' S CHOICE

12,500

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 濃厚白湯ソース仕立て

SOY - BRAISED SHARK' S FIN

自家製窯焼き北京ダック チャイナ蒸しパンとともに

ROASTED PEKING DUCK WITH CHINESE STEAMED BUNS

有頭海老のカダイフ巻き揚げ スイートチリソースに黒胡椒のアクセントを

HEAD - ON PRAWN KADAIF FRITTERS WITH SWEET CHILI BLACK PEPPER SAUCE

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル XO 醬ソース

GRILLED A5 KUROGE WAGYU SIRLOIN WITH XO SAUCE

山海の幸が詰まった蓮の葉包み蒸しご飯 又は JOE' S 特製担々麺

STEAMED STICKY RICE IN LOTUS LEAF WITH SEA & LAND DELICACIES OR JOE' S SIGNATURE " DAN DAN " NOODLE

本日のおすすめデザート 中国茶とともに

DESSERT OF THE DAY WITH CHINESE TEA

MAGNIFICENT < 要予約 >

18,000

JOE'S Signature Dishes 盛り合わせ

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

フカヒレの姿煮込み 濃厚白湯ソース仕立て

SOY - BRAISED SHARK'S FIN

自家製窯焼き北京ダック チャイナ蒸しパンと共に

ROASTED PEKING DUCK WITH CHINESE STEAMED BUNS

市場より厳選したオマール海老をお好みの召し上がり方で

XO醬蒸し 又は チリソース

MARKET - SELECTED HOMARD, PREPARED TO YOUR PREFERENCE

— XO - STEAMED OR SIGNATURE CHILI SAUCE

A5ランク黒毛和牛サーロインのグリル 柚子胡椒ソース

GRILLED A5 KUROGE WAGYU SIRLOIN WITH YUZU - KOSHO SAUCE

山海の幸が詰まった蓮の葉包み蒸しご飯 又は JOE'S 特製担々麺

STEAMED STICKY RICE IN LOTUS LEAF WITH SEA OR JOE'S SIGNATURE " DAN DAN " NOODLE

本日のおすすめデザート 中国茶とともに

DESSERT OF THE DAY WITH CHINESE TEA

< 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。
表示価格は消費税が含まれております。

* We may serve a half-cut-shark fins from a big size.
Course Menu is Two Orders Minimum.
Tax is Included on our menu.

A LA CARTE

APPETIZER



シェフのおすすめ前菜 4 種盛り合わせ

3,380

CHEF'S ASSORTED APPETIZERS - 4 TYPES



JOE'S 名物 四川式よだれ鶏

1,980

JOE'S STYLE CHILLED STEAMED CHICKEN BREAST WITH SPICY SESAME SAUCE

蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース

1,980

CHILLED STEAMED CHICKEN WITH GREEN LEEK SAUCE

特選クラゲの醤油和え

1,200

SUPREME SOY - JELLYFISH

台湾松花のピータン クリーミー 2 層ゼリー (4 個)

820

EGG AND JELLY "THOUSAND YEAR EGG CAKE" [4 PIECES]

香港式直火焼きチャーシュー ハニーソース風味

1,850

HOME MADE BBQ PORK WITH HONEY SAUCE

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) 1,180

JOE' S FAMOUS CRAB MEAT WITH PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

豚肉小籠包 (4 個) 940

PORK SOUP DUMPLING [4 PIECES]

JOE' S 特製蟹肉入り小籠包と豚肉小籠包 (各 2 個ずつ) 1,060

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

香港式海老蒸し餃子 (3 個) 750

STEAMED SHRIMP DUMPLING [3 PIECES]

特製豚肉焼売 (3 個) 700

HOUSE MADE PORK SHUMAI [3 PIECES]

海老とふかひれ入り蒸し餃子 (3 個) 850

STEAMED SHARK' S FIN DUMPLING [3 PIECES]

揚げ春巻き (2 本) 900

FRIED SPRING ROLLS [2 PIECES]

ROASTED

自家製釜焼き北京ダック

1/4 5,800

ROASTED PEKING DUCK

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

1/2 10,500

1羽 Whole 19,000

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

100g 12,000 ~

SOY - BRAISED SHARK' S FIN

小さな吉切鯨の背びれ - おひとり様どうぞ

40g 4,300

SOY - BRAISED SHARK' S FIN - FOR ONE PERSON

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。

We may serve a half-cut-shark fins from a big size.

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 1,850

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

海鮮入り具がたっぷりスパイシースープ “酸辣湯” 1,480

CANTONESE HOT AND SOUR SOUP

VEGETABLE

中国野菜の塩炒め 1,980

WOK-FRIED CHINESE GREENS WITH GARLIC AND SALT

季節野菜 7種のXO 醬広東炒め 1,980

STIR - FRIED HARVEST VEGETABLES WITH XO

グリーンアスパラと干し海老の岩塩炒め 1,880

WOK-SAUTEED GREEN ASPARAGUS AND DRIED SHRIMP WITH MONGOLIAN SALT

SEAFOOD



ぷりぷり大海老のチリソース煮 2,700

STIR - FRIED PLUMP PRAWN, SZECHUAN HOT AND SOUR SAUCE

海老の香港式マヨネーズ和え サラダ仕立て 2,300

HONG KONG STYLE STIR FRIED SHRIMP WITH MAYONNAISE AND SALAD

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） 2,880

PAN SAUTEED SCALLOPS AND PRAWN WITH XO CHILI OR SALT

文甲イカとセロリの塩炒め 1,980

WOK - SAUTEED SQUID AND CELERY WITH MONGOLIAN SALT

MEAT & TOFU

黒毛和牛のチンジャオ・ロース 黒胡椒の香り 3,400

STIR - FRIED JAPANESE BLACK BEEF AND COLORFUL BELL PEPPER WITH BLACK PEPPER

鎮江黒酢の酢豚 - 彩り野菜とともに 2,680

SWEET AND SOUR PORK WITH BLACK VINEGAR

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 2,200

CRISPY FRIED PREMIUM CHICKEN THIGH WITH SOY - VINEGAR

スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル 2,180

HOT SAUCE LOVERS! "MA LA TOFU" SZECHUAN SPICY BEAN CURD WITH MINCED PORK

黒毛和牛と旬の野菜のグリル 100g 4,200

GRILLED JAPANESE BEEF & SEASONAL VEGETABLE WITH TODAY'S SAUCE

* 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

2,050



吉切鮫の姿煮込みつゆそば

SOY - BRAISED WHOLE BLUE SHARKS FIN NOODLE SOUP

4,000



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

1,680

海鮮と野菜のあんかけ焼きそば

WOK FRIED NOODLES WITH SEAFOOD AND VEGETABLE

1,780

葱と自家製チャーシューの汁そば

NOODLE SOUP WITH SCALLION AND HOMEMADE BBQ PORK

1,480

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

1,680

海鮮たっぷりあんかけチャーハン

HOKKIEN FRIED RICE WITH SEAFOOD, STARCHY SAUCE

1,980

DESSERT

濃厚パannaコッタ仕立ての杏仁豆腐 580

SUPER RICH "ALMOND PANNA COTTA" WITH BLACK HONEY SYRUP

マンゴープリン JOE'S スタイル 700

CREAMY MANGO PUDDING

ICED TEA

アイスウーロンティー 720

ICED OOLONG TEA

アイスジャスミンティー 720

ICED JASMINE TEA

HOT TEA BY THE POT

金萱茶 1,180

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

キームン紅茶 980

KEEMUN TEA

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 800

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

鉄観音茶 800

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

プーアル茶 800

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

工芸茶 1,200

FLOWER TEA

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