

DINNER

COURSE

SEASONAL TASTE

7,000

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]

五目入りフカヒレスープ

SHARK FIN SOUP WITH CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLES

太刀魚のミルフィーユ揚げ 香港スイートビネガーソース

CRISPY MILLE - FEUILLE OF BELTFISH WITH HONG KONG - STYLE SWEET VINEGAR SAUCE

スペアリブの豆鼓蒸し 青菜添え

STEAMED PORK SPARE RIBS WITH FERMENTED BLACK BEANS, SERVED WITH SEASONAL GREENS

麻辣豆腐丼

SPICY MA LA TOFU RICE BOWL

特選デザート 2種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

JOE'S MEDLEY

9,800

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]

自家製窯焼き北京ダック

ROASTED PEKING DUCK

吉切鮫の姿煮込み 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 雪菜と発酵唐辛子蒸し

TODAY'S FRESH FISH STEAMED WITH PICKLED SNOW VEGETABLES AND FERMENTED CHILI

きのこたっぷりジャージャー麺

ZHAJIANG NOODLES WITH ASSORTED MUSHROOMS

特選デザート 2種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

CHEF' S CHOICE

14,000

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]

自家製窯焼き北京ダック

ROASTED PEKING DUCK

吉切鮫の姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

SOY - BRAISED SHARK' S FIN

鮑のクリームソース煮 キャビア添え

BRAISED ABALONE IN CREAM SAUCE WITH CAVIAR

A5ランク黒毛和牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース

GRILLED A5 WAGYU SIRLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE

フカヒレ入り海鮮おこげ

SEAFOOD AND SHARK FIN IN SAVORY SAUCE OVER CRISPY RICE

本日の特選デザート 2種盛り合わせ

ASSORTED SPECIAL DESSERTS - 2 TYPES

MAGNIFICENT < 要予約 >

20,000

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]

自家製窯焼き北京ダック

ROASTED PEKING DUCK

吉切鮫の姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

SOY - BRAISED SHARK'S FIN

オマール海老の XO 醬煮込み

STEWED LOBSTER IN XO SAUCE

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル 黒胡椒ソース

GRILLED A5 WAGYU SIRLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE

フカヒレ入り海鮮おこげ

SEAFOOD AND SHARK FIN IN SAVORY SAUCE OVER CRISPY RICE

本日の特選デザート 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。

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.

We will charge 10% of service fee on Dinner.

Tax is Included on our menu.

A LA CARTE

APPETIZER



シェフのおすすめ前菜 3 種盛り合わせ

3,380

CHEF'S ASSORTED APPETIZERS - 3 TYPES



JOE'S 名物 四川式よだれ鶏

2,180

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

蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース

2,180

CHILLED STEAMED CHICKEN WITH GREEN LEEK SAUCE

特選クラゲの醤油和え

2,280

SUPREME SOY - JELLYFISH

台湾松花のピータン クリーミー 2 層ゼリー (4 個)

720

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

有機野菜 7 種のサラダ

1,380

TODAY'S SIMPLE SALAD

表示価格は消費税が含まれております。
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。

Tax is Included on our menu.
We will charge 10% of service fee on Dinner.

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) 1,200

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

豚肉小籠包 (4 個) 960

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) 1,120

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) 1,020

STEAMED SHRIMP DUMPLING [3 PIECES]

特製豚肉焼売 (3 個) 810

HOUSE MADE PORK SHUMAI [3 PIECES]

ふかひれ入り蒸し餃子 (3 個) 1,080

STEAMED SHARK' S FIN DUMPLING [3 PIECES]

香港で大人気 900

特大スープ餃子“灌湯餃”(1 個)

HONG-KONG STYLE PORK DUMPLING SOUP [1 PIECE]

ROASTED

自家製釜焼き北京ダック

1/4 5,500

ROASTED PEKING DUCK

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

1/2 9,100

1羽 Whole 16,800

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



吉切鯨の姿煮込み シェフこだわりの濃厚白湯仕立て

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

60g 5,800

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

フカヒレとずわい蟹の淡雪スープ 2,200

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

具がたっぷりスパイシースープ “酸辣湯” 1,780

CANTONESE HOT AND SOUR SOUP

VEGETABLE

豆苗の強火塩炒め 1,580

GARLIC SAUTEED BEAN SPROUTS AND DRIED SHRIMP

空心菜のあっさり塩炒め 1,980

GARLIC SAUTEED KANGKONG AND DRIED SHRIMP

季節野菜 7 種の XO 醤広東炒め 2,400

STIR - FRIED HARVEST VEGETABLES WITH XO

SEAFOOD



ぷりぷり大海老のチリソース煮 3,100

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 2,900

HONG KONG STYLE STIR FRIED SHRIMP WITH MAYONNAISE AND SALAD

北海道産ホタテ貝柱と大正海老の XO 醤炒め 3,500

STIR - FRIED HARVEST VEGETABLES WITH XO

文甲イカとセロリの塩炒め 2,480

WOK - SAUTEED SQUID AND CELERY WITH MONGOLIAN SALT

MEAT & TOFU



USスペアリブのスパイス炒め (3個)

3,880

JOE'S STYLE SPICED US SPARERIBS [3 PIECES]

湯浅シェフ秘伝のスパイスで炒めた、骨の旨味がしみ込んだジューシーなポークリブ

* 1ピース 1,300円で追加が可能です
提供に 40分 前後のお時間をいただきます

* There will be an extra charge of 1,300 yen a piece.
It takes about 40 minutes.



ライオンズヘッド - 大きな肉団子の特製醤油煮込み

4,000

LION'S HEAD, CHINESE STYLE STEWED MEAT BALL WITH SOY SAUCE

中国語で“獅子頭”
醤油ベースのソースで煮込んだチャイニーズミートボール

* 提供に 60分 前後のお時間をいただきます
* It takes about 60 minutes.

牛リブロースのチンジャオ・ロース 黒胡椒の香り

3,400

PREMIUM BEEF SIRLOIN WITH BLACK PEPPER AND COLORFUL BELL PEPPER

牛リブロースとマコモ茸の炒め ブラックビーンズソース

3,580

STIR - FRIED BEEF AND KING OYSTER MUSHROOM WITH BLACK BEAN SAUCE

スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル

2,480

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

鎮江黒酢の酢豚 ミルフィーユ仕立て

3,100

SWEET AND SOUR PORK WITH BLACK VINEGAR

骨付き鶏もも肉の油淋鶏 香味野菜のチャイニーズソースで

2,400

CRISPY FRIED PREMIUM CHICKEN THIGH WITH SOY-VINEGAR

* 提供に 40分 前後のお時間をいただきます
* It takes about 40 minutes.

RICE & NOODLES

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば

SOY - BRAISED SHARKS FIN NOODLE SOUP

2,200



吉切鮫の姿煮込みつゆそば

SOY - BRAISED WHOLE BLUE SHARKS FIN NOODLE SOUP

4,300



濃厚 JOE'S 担々麺

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

1,980

五目のあんかけつゆそば

NOODLE SOUP WITH ASSORTED SEAFOOD, MEAT AND VEGETABLES IN THICK SAUCE

2,100

五目のあんかけ焼きそば

WOK FRIED GOLDEN NOODLES WITH ASSORTED SEAFOOD, MEAT & VEGETABLES IN A VELVETY SAUCE

2,080

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

高菜と豚ひき肉のチャーハン

FRIED RICE WITH MINCED PORK AND CHINESE PICKLES

1,680

DESSERT

濃厚パannaコッタ仕立ての杏仁豆腐 ALMOND TOFU IN A RICH PANNA COTTA STYLE	800
フレッシュマンゴープリン JOE'S スタイル FRESH AND CREAMY MANGO PUDDING	880
ココナッツの蒸し団子 “ローマイチー” (4個) STEAMED COCONUT DUMPLING [4PIECES]	800
本日のデザート TODAY'S DESSERT * PLEASE ASK YOUR WAITER	800

HOT TEA BY THE POT

ジャスミン茶 JASMINE TEA	850
プーアル茶 PUER TEA	850
鉄観音茶 TIGWANNON TEA	850
金萱茶 KINSEN TEA	850
白牡丹 WHITE PEONY TEA	850
季節の工芸茶 SEASONAL FLOWER TEA	1,200

ICED TEA

アイスウーロンティー ICED OOLONG TEA	700
アイスチャイニーズ グリーンティー ICED CHINESE GREEN TEA	700