

## Rice & Noodles

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば 2050  
Soy-Braised Sharks Fin Noodle Soup

吉切鮫の姿煮込みつゆそば 3480  
Soy-Braised Whole Blue Sharks Fin Noodle Soup

海鮮と野菜のあんかけ焼きそば 1780  
Wok Fried Noodles with a Variety of Seafood and Vegetable

濃厚！！ Joe’s クルミ入り麻辣担々麺 1680  
Szechuan “ Dan Dan ” Spicy Noodle Soup, Minced Pork w/ Sesame Paste

葱と自家製チャーシューの汁そば 1480  
Noodle Soup with Scallion and Homemade BBQ Pork

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 1680  
Cantonese Fried Rice with Crab, BBQ Pork

海鮮たっぷりあんかけチャーハン 1980  
Hokkien Fried Rice with Seafood, Starchy Sauce

## Dessert

濃厚！！ パンナコッタ仕立ての杏仁豆腐 580  
Super Rich “ Almond Panna Cotta ” with Black Honey Syrup

フレッシュマンゴープリン Joe’sスタイル 700  
Fresh and Creamy Mango Pudding

## JOE’S SHANGHAI

NEW YORK

“SEASONAL TASTE” 8980  
前菜3種盛り合わせ  
Today’s 3Assorted Appetizer

“JOE’S MEDLEY” 8980  
前菜4種盛り合わせ  
Today’s 4Assorted Appetizer

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）  
Joe's Famous !!  
Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）  
Joe's Famous !!  
Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

あおさ海苔入りふかひれスープ 1680  
Shark's Fin Soop with “Aosa” Seaweed Soup

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

銀鱈の香港蒸し 1680  
Taiwanese Style Steamed Cod

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 Bans

豚スペアリの黒酢ソース 1480  
Fried Pork Ribs with Black Vinegar Sauce

河豚とマコモ茸のガーリック炒め シュリンプクリームソース  
Stir-Fried Globe Fish and Garlic with Shrimp Cream Sauce

干し貝柱と緑色搾菜のチャーハン 1680  
Fried Rice with Dried Scallops and Green Chinese Pickles

干し貝柱と緑色搾菜のチャーハン  
Fried Rice with Dried Scallops and Green Chinese Pickles

本日のおすすめデザート 1680  
Today's Special Dessert

本日のおすすめデザート  
Today's Special Dessert

＜要予約＞  
“CHEF’S CHOICE” 12500  
前菜5種盛り合わせ  
Today’s 5Assorted Appetizer

“MAGNIFICENT” 18000  
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&豚肉小籠包（各1個）  
Joe's Famous !!  
Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

Joe's特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包（各1個）  
Joe's Famous !!  
Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

自家製釜焼き北京ダック チャイナ蒸しパンと共に  
Roasted Peking Duck with Chinese Bans

自家製釜焼き北京ダック チャイナ蒸しパンと共に  
Roasted Peking Duck with Chinese Bans

河豚とマコモ茸のガーリック炒め シュリンプクリームソース  
Stir-Fried Globe Fish and Garlic with Shrimp Cream Sauce

市場より厳選した活伊勢海老をお好みの召し上がり方で  
(チリソース or XO醤蒸し)  
Japanese Spiny Lobster from Market < Chili Sauce or Steamed XO Sauce >

黒毛和牛のステーキ バーベキューソース  
Grilled Kuroge Wagyu Beef with BBQ Sauce

黒毛和牛のステーキ バーベキューソース  
Grilled Kuroge Wagyu Beef with BBQ Sauce

蓮の葉包みの蒸しご飯  
Lotus Leaf Steamed Rice

蓮の葉包みの蒸しご飯  
Lotus Leaf Steamed Rice

本日おすすめデザート 中国茶と共に  
Today's Special Dessert and Chinese Tea

本日おすすめデザート 中国茶と共に  
Today's Special Dessert and Chinese Tea

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  
表示価格は消費税が含まれております。 Tax is Included on our menu.

コースは2名様分からオーダー頂けます。 Course Menu is Two Orders Minimum..  
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  
表示価格は消費税が含まれております。 Tax is Included on our menu.

## Appetizer

本日のシェフお薦め前菜**4**種盛り合わせ

Today’s four Kinds of Appetizers

Joe’s 名物 四川式よだれ鶏					
Joe’s Style Chilled Steamed Chicken Breast with Spicy Sesame Sauce					

蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース					
Chilled Steamed Chicken with Green Leek Sauce					

ピータンの2層クリーミーゼリー (4個)					
Egg and Jelly “Thousand Year Egg Cake” [ 4 pieces ]					

特選クラゲの醤油和え					
Supreme Soy-Jellyfish					

香港式直火焼きチャーシュー ハニーソース風味					
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)					
Joe’s Famous Crab Meat Soup Dumpling [4 pieces]					

豚肉小籠包 (4個)					
Joe’s Pork Soup Dumpling [4 pieces]					

JOE’S 特製蟹肉入り小籠包&豚肉小籠包 (各2個ずつ)					
Joe’s Famous Crab Meat Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling [4 pieces]					

香港式海老蒸し餃子 (3個)					
Steamed Shrimp Dumpling [ 3 pieces ]					

海老とふかひれ入りの蒸し餃子 ( 3 個)					
Steamed Shark’s Fin Dumpling [ 3 pieces ]					

特製豚肉焼売 ( 3 個)					
House Made Pork Shumai [ 3 pieces ]					

揚げ春巻き (2本)					
Fried Spring Rolls [ 2pieces ]					

## Roasted

自家製釜焼き北京ダック					
Beijing Roasted Duck [It comes with Duck Skin, White Liver Terrine, and Steamed Bun]	1/4	4200			
	1/2	8000			

	一羽	Whole	13000		

**Shark’s Fin** 毎朝一からお作りする濃厚白湯スープで仕上げる吉切鮫のフカヒレ

最高級吉切鮫の肉厚尾びれ Joe’s スタイル濃厚白湯仕立て					
Soy-Braised Shark’s Fin	100g/	9800～			

小さな吉切鮫の背びれーおひとり様どうぞ					
Soy-Braised Shark’s Fin - for one person	40g/	3900			

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  
表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.

## 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					
“Fluy Meringue Floating” Shark’s Fin & Crab Meat Soup					1850

海鮮入り具がたっぷりスパイシースープ “酸辣湯”					
Cantonese Hot n’ Sour Soup					1480

## Vegetable

空心菜のあっさり塩炒め					
Garlic Sauteed Kangkong					1980

季節野菜7種の自家製XO醬炒め					
Stir-Fried Harvest Vegetables with XO					1980

グリーンアスパラと干し海老の岩塩炒め					
Wok-Sauteed Green Asparagus and Dried Shrimp with Mongolian Salt					1880

## Seafood

プリプリ大海老のチリソース煮					
Stir-Fried Plump Prawn, Szechuan Hot and Sour Sauce					2700

海老の香港式マヨネーズ和え サラダ仕立て					
Stir-Fried Prawn Fritter, House Made Mayo					2300

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）					
Pan Sauteed Scallops and Prawn with XO Chili or Salt					2880

文甲イカとセロリの塩炒め					
Wok-Sauteed squid and celery with Mongolian Salt					1980


## Meet&Tofu

黒毛和牛のチンジャオ・ローズ 黒胡椒の香り					
Premium Beef Sirloin with Black Pepper and Colorful Bell Pepper					2780

鎮江黒酢の酢豚 彩り野菜とともに					
Sweet and Sour Pork with Black Vinegar					2680

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					
Crispy Fried Premium Chicken thigh with Soy-Vinegar					2200


黒毛和牛と旬の野菜のグリル100g(本日のソース2種からお選び頂けます)					
Grilled Japanese Beef & Seasonal Vegetable with Today’s Sauce					4200

スパイシー麻辣豆腐 Joe’s スタイル 土鍋仕立て					
Hot Sauce Lovers! “Ma-Ra-Tofu” Szechuan Spicy Bean Curd w/ Minced Pork					2180

表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.