

## Rice & Noodles

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば Soy-Braised Sharks Fin Noodle Soup 1980

吉切鮫の姿煮込みつゆそば Soy-Braised Whole Blue Sharks Fin Noodle Soup 3300

海鮮と季節野菜のあんかけ焼きそば Wok Fried Noodles with a Variety of Seafood and Vegetable 1680

濃厚！！ Joe’s 担々麺 Szechuan “ Dan Dan ” Spicy Noodle Soup, Minced Pork w/ Sesame Paste 1550

海鮮五目あんかけつゆそば Seafood Noodle Soup with Mixed Vegetables 1680

蟹肉入り 広東風五目チャーハン Cantonese Fried Rice with Snow Crab, BBQ Pork, Shrimp 1500

アサリとザーサイのスパイシーチャーハン  
Spicy Fried Rice with Clam, Minced Pork and Chinese Pickles 1380

## Dessert

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

JOE’S SHANGHAI  
NEW YORK

“SESONAL TASTE”  
**5980**  
旬の味覚入り 本日のおすすめ前菜四種盛り合わせ  
Today's Four Assorted 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

フカヒレと春野菜のスープ 茶碗蒸し仕立て  
Japanese Savory egg custard Style Soup with Shark’s Fin and Spring Vegetable

海老のオーロラソース和え  
Stir-Fried Plump Prawn, with Aurora Sauce

豚バラ肉と春キャベツの中国味噌炒め  
Stir-Fried Pork Rib Slice with Chinese Miso Sauce

香港式桜海老炒飯  
Hong Kong Style “Sakura-Shrimp” Fried Rice

本日の特選デザート2種盛り合わせ  
Today's Special Two Assorted Dessert

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

ふかひれの姿煮込み  
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

ソフトシェルシュリンプの四川風甘辛炒め  
Stir-Fried Soft Shell Shrimp with Chinese Hot Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル ブラックビーンズソース  
Grilled Kuroge Wagyu Beef from Miyazaki with Black Beans Sauce

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

ふかひれの姿煮込み  
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

ソフトシェルシュリンプの四川風甘辛炒め  
Stir-Fried Soft Shell Shrimp with Chinese Hot Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル 野菜添え  
Grilled Kuroge Wagyu Beef from Miyazaki with Vegetable

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

麻辣 滷 滷 (ビャンビャン) 麺  
Szechuan Spicy “Byan-Byan”Noodles

本日の特選デザート2種盛り合わせ  
Today's Special Two Assorted Dessert

“JOE’S MEDLEY”  
**8980**  
旬の味覚入り本日のお薦め前菜4種盛り合わせ  
Today's Four Assorted 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

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

ソフトシェルシュリンプの四川風甘辛炒め  
Stir-Fried Soft Shell Shrimp with Chinese Hot Sauce

麻辣 滷 滷 (ビャンビャン) 麺  
Szechuan Spicy “Byan-Byan”Noodles

本日の特選デザート2種盛り合わせ  
Today's Special Two Assorted Dessert

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

ふかひれの姿煮込み  
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

ソフトシェルシュリンプの四川風甘辛炒め  
Stir-Fried Soft Shell Shrimp with Chinese Hot Sauce

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

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

吉切鮫の大姿煮込み  
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 with XO Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル 野菜添え  
Grilled Kuroge Wagyu Beef from Miyazaki with Vegetable

自家製釜焼き北京ダック  
Roasted Peking Duck

Joe's 特製 スパイシー麻辣豆腐麻辣豆腐  
ご飯又は汁そばと一緒に  
“Ma-La-Tofu” Spicy Been Curd and Minced Pork Choice of Rice or Noodle

本日の特選デザート2種の盛合わせ  
Today's Special Two Assorted Dessert

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。 We will charge 10% of service fee on Dinner.  
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.  
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。 We will charge 10% of service fee on Dinner.  
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3種盛り合わせ	Today's Three Kinds of Appetizers	2980
Joe's 名物 四川式よだれ鶏	Joe's Style Chilled Steamed Chicken Breast with Spicy Sesame Sauce	1880
蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース	Chilled Steamed Chicken with Green Leek Sauce	1880
特選クラゲの醤油和え	Supreme Soy-Jellyfish	1880
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 ]	600

## 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]	1100
豚肉小籠包 (4個)	Joe's Pork Soup Dumpling [4 pieces]	880
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]	1050
香港式海老蒸し餃子 (3個)	Steamed Shrimp Dumpling [ 3 pieces ]	820
特製豚肉焼売 ( 3 個)	House Made Pork Shumai [ 3 pieces ]	800
ふかひれ入り蒸し餃子 ( 3 個)	Steamed Shark's Fin Dumpling [ 3 pieces ]	950

## 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 4000
		1/2 7600
	一羽	Whole 14200

## 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	100g/ 7300～
Soy-Braised Shark's Fin		
小さな吉切鮫の背びれ	一おひとり様どうぞ	Soy-Braised Shark's Fin - for one person 60g/4200
フカヒレとずわい蟹の淡雪スープ	“Fluy Meringue Floating” Shark's Fin & Crab Meat Soup	1720
スパイシースープ “酸辣湯”	Cantonese Hot n' Sour Soup	1480

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。We will charge 10% of service fee on Dinner. 表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.

## Vegetable

豆苗の強火塩炒め	Garlic Sauteed Bean Sprouts and Dried Shrimp	1480
空心菜のあっさり塩炒め	Garlic Sauteed Kangkong and Dried Shrimp	1880
季節野菜7種のXO醤広東炒め	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	1780

## Seafood

プリプリ大海老のチリソース煮	Stir-Fried Plump Prawn, Szechuan Hot and Sour Sauce	2500
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	2380
北海道産ホタテ貝柱と大正海老のXO醤炒め	Pan Sauteed HOKKAI Scallops and Prawn with XO Chili	2800

文甲イカとセロリの塩炒め	Wok-Sauteed squid and celery with Mongolian Salt	1880
柔らかく煮込んだ鮑のクリームソース煮	Crisp and Crunchy Steamed Whole Abalone, Fresh Cream Sauce	3100

## Meat & Tofu

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	2750
Stir-Fried Beef & King Oyster Mushroom with Black Bean Sauce		
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	1880
Crispy Fried Premium Chicken thigh with Soy-Vinegar		
鎮江黒酢の酢豚	彩り野菜とともに	Sweet and Sour Pork with Black Vinegar 2550

鶏もも肉と長茄子の四川風炒め	Sauteed chicken thigh with eggplant, Spicy Szechuan style	1980
牛リブロースのチンジャオ・ロース	黒胡椒の香り	2880
Premium Beef Sirloin with Black Pepper and Colorful Bell Pepper		

スパイシー麻辣豆腐	Joe's スタイル	2000
Hot Sauce Lovers! “Ma-Ra-Tofu”	Szechuan Spicy Bean Curd w/ Minced Pork	

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。We will charge 10% of service fee on Dinner. 表示価格は消費税が含まれております。Tax is Included on our menu.