

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]

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

BRAISED SHARK FIN SOUP WITH RICH SHANGHAI CRAB ROE

鮮魚の強火蒸し フィッシュソース

STEAMED FRESH FISH WITH SIGNATURE FISH SAUCE

豚スペアリブの香港風マンダリンオレンジ煮込み

BRAISED PORK SPARE RIBS WITH HONG KONG - STYLE MANDARIN ORANGE SAUCE

鴨とエリンギの白湯ラーメン

RICH WHITE BROTH RAMEN WITH DUCK AND KING OYSTER MUSHROOMS

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

豚スペアリブの香港風マンダリンオレンジ煮込み

BRAISED PORK SPARE RIBS WITH HONG KONG - STYLE MANDARIN ORANGE SAUCE

鮭と高菜のガーリックチャーハン

WOK-FRIED GARLIC RICE WITH SALMON AND PICKLED TAKANA GREENS

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

大海老と鮑のスパイシーパウダーフリット

GOLDEN-FRIED KING PRAWNS AND ABALONE WITH AROMATIC SPICE

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル シャンピニオンソース

GRILLED A5 JAPANESE BLACK WAGYU SIRLOIN WITH CHAMPIGNON SAUCE

鮭と高菜のガーリックチャーハン

WOK-FRIED GARLIC RICE WITH SALMON AND PICKLED TAKANA GREENS

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

マヨネーズソース 又は 豆豉蒸し

MARKET - SELECTED LOBSTER, PREPARED TO YOUR PREFERENCE

- WITH CREAMY MAYONNAISE SAUCE OR STEAMED WITH BLACK BEAN -

A5 ランク黒毛和牛サーロインのグリル シャンピニオンソース

GRILLED A5 JAPANESE BLACK WAGYU SIRLOIN WITH CHAMPIGNON SAUCE

スパイシー麻辣豆腐丼 又は 担々麺

SPICY "MA - LA - TOFU" RICE BOWL OR DAN DAN NOODLES

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 4,200

ROASTED PEKING DUCK

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

1/2 8,000

1羽 Whole 13,000

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 醤広東炒め 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 醤炒め） 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	

HOT TEA BY THE POT

金萱茶	1,180
KINSEN TEA	

キームン紅茶	950
KEEMUN TEA	

ジャスミン茶	700
JASMINE TEA	

鉄観音茶	700
TIGWANNON TEA	

プーアル茶	700
PUER TEA	

工芸茶	1,200
FLOWER TEA	

ICED TEA

アイスウーロンティー	680
ICED OOLONG TEA	

アイスジャスミンティー	680
ICED JASMINE TEA	