

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]

フカヒレ入りかぼちゃポタージュ

PUMPKIN POTAGE WITH SHARK FIN

秋鮭のフリッター カレーマヨ炒め

LIGHTLY BATTERED SALMON WITH CURRY - MAYONNAISE SAUCE

若鶏唐揚げと秋野菜のレモンソースがけ

CRISPY CHICKEN WITH AUTUMN VEGETABLES IN LEMON SAUCE

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

ソフトシェルシュリンプ 四川炒め

SOFT-SHELL SHRIMP IN SICHUAN-STYLE STIR - FRY

麻辣豆腐丼

SICHUAN MALA TOFU RICE BOWL

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

大海老の海老みそ炒め

SAUTÉED JUMBO SHRIMP WITH RICH SHRIMP ROE SAUCE

黒毛和牛のグリル トリュフソース

GRILLED WAGYU BLACK BEEF WITH TRUFFLE SAUCE

炸醬麵

ZHAJIANG NOODLES - WHEAT NOODLES WITH SAVORY SOYBEAN SAUCE -

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

黒毛和牛のグリル 季節野菜添え

GRILLED JAPANESE BLACK BEEF WITH SEASONAL VEGETABLES

JOE'S 特製スパイシー麻辣豆腐 ご飯 又は 汁そばとご一緒に

SPICY MA LA TOFU WITH NOODLES OR RICE

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]

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]

ROASTED

自家製釜焼き北京ダック

1/4 5,000

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 JOE' S スタイル濃厚白湯仕立て

100g 9,600 ~

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 1,880

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

スパイシースープ “酸辣湯” 1,480

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

柔らかく煮込んだ鮑のクリームソース煮 3,380

SOFTLY STEWED ABALONE WITH CREAM SAUCE

MEAT & TOFU



牛リブローズとマコモ茸の炒め ブラックビーンズソース
STIR - FRIED BEEF AND KING OYSTER MUSHROOM WITH BLACK BEAN SAUCE

3,580

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
CRISPY FRIED PREMIUM CHICKEN THIGH WITH SOY-VINEGAR

2,400

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

鎮江黒酢の酢豚 - 彩り野菜とともに
SWEET AND SOUR PORK WITH BLACK VINEGAR

3,100

鶏もも肉と長茄子の四川風炒め
SZECHUAN STYLE SAUTEED CHICKEN THIGH WITH EGGPLANT

2,280

牛リブローズのチンジャオ・ローズ 黒胡椒の香り
PREMIUM BEEF SIRLOIN WITH BLACK PEPPER AND COLORFUL BELL PEPPER

3,400



スパイシー麻辣豆腐 JOE'S スタイル
HOT SAUCE LOVERS! "MA LA TOFU" SZECHUAN SPICY BEAN CURD WITH MINCED PORK

2,480

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

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

2,080

濃厚 JOE'S 担々麺

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

1,780

海鮮五目あんかけつゆそば

SEAFOOD NOODLE SOUP WITH MIXED VEGETABLES

2,100



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	800
ALMOND TOFU IN A RICH PANNA COTTA STYLE	

 フレッシュマンゴープリン JOE'S スタイル	880
FRESH AND CREAMY MANGO PUDDING	

HOT TEA BY THE POT

金宣茶	850
KINSEN TEA	

鉄観音茶	850
TIGWANNON TEA	

プーアル茶	850
PUER TEA	

 季節の工芸茶	1,200
SEASONAL FLOWER TEA	

ICED TEA

アイスウーロンティー	750
ICED OOLONG TEA	

アイスチャイニーズ グリーンティー	800
ICED CHINESE GREEN TEA	