

Rice & Noodles

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

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

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

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

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

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 1680

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

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 580

マンゴープリン Joe'sスタイル
Creamy Mango Pudding 700

JOE'S SHANGHAI	
NEW YORK	
“SEASONAL TASTE” 5980 前菜3種盛り合わせ Today's 3 Assorted Appetizers	“JOE'S MEDLEY” 8980 前菜4種盛り合わせ Today's 4 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 with Pork 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 with pork Soup Dumpling and Pork Soup Dumpling
酸辣湯 大根みぞれ仕立て Hot and Sour Soup with Grated Daikon Radish	ふかひれの姿煮込み 濃厚白湯ソース仕立て Soy-Braised Shark's Fin
銀ダラの香港蒸し Steamed Black Cod Hong Kong Style	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
鶏もも肉のガーリック・濃厚エビソース炒め Sautéed Chicken Thighs with Garlic and Rich Shrimp Sauce	避風塘風 オニテナガエビの炒め 旬の野菜フリット添え Shefutong Style Stir-Fried Giant River Prawns with Seasonal Vegetable Fritters
山くらげとエリンギのあっさり汁そば Mountain Jelly Vegetable and King Oyster Mushrooms Soup Noodles	山くらげとエリンギのあっさり汁そば Mountain Jelly Vegetable and King Oyster Mushrooms Soup Noodles
本日のおすすめデザート Today's Special Dessert	本日のおすすめデザート Today's Special Dessert
“CHEF'S CHOICE” 12500 前菜5種盛り合わせ Today's 5 Assorted Appetizers	<要予約> “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 with Pork 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 with Pork 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
避風塘風 オニテナガエビの炒め 旬の野菜フリット添え Shefutong Style Stir-Fried Giant River Prawns with Seasonal Vegetable Fritters	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 (ガーリック蒸し or チリソース) Japanese Spiny Lobster from Market < Garlic Steamed or Chili Sauce >
黒毛和牛のステーキ 柚子胡椒ソース Grilled Kuroge Wagyu Beef with Yuzu Paper Sauce	黒毛和牛のステーキ 柚子胡椒ソース Grilled Kuroge Wagyu Beef with Yuzu Pepper Sauce
搾菜と大葉のチャーハン 梅風味 Szechwan pickles and Shiso Fried Rice, Ume Plum Flavor	又焼と葱の汁そば or アスパラとXO醬のチャーハン Roasted Pork Fillet and Scallions Noodle Soup or Asparagus and XO Sauce Fried Rice
本日のおすすめデザート 中国茶と共に Today's Special Dessert and Chinese Tea	本日のおすすめデザート 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 with Pork 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 with Pork 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.