

Rice & Noodles

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば Soy-Braised Sharks Fin Noodle Soup 2200

♥ 吉切鮫の姿煮込みつゆそば Soy-Braised Whole Blue Sharks Fin Noodle Soup 4300

♥ 濃厚！！ Joe's 担々麺 Szechuan "Dan Dan" Spicy Noodle Soup, Minced Pork with Sesame Paste 1980

海鮮五目あんかけつゆそば Seafood Noodle Soup with Mixed Vegetables 2100

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 2080

蟹肉入り 広東風五目チャーハン Cantonese Fried Rice with Snow Crab, BBQ Pork, Shrimp 1880

高菜と豚ひき肉のチャーハン Fried Rice with Minced Pork and Chinese Pickles 1680

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

ココナッツの蒸し団子“ローマイチー” Steamed Coconut Dumpling [4pieces] 800

本日のデザート Today's Dessert ※Please Ask Your Waiter ! 800

“SEASONAL TASTE”
7000
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 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

ずわい蟹とフクロ茸のフカヒレスープ
Sharks Fin Soup with Snow Crab and Straw Mushroom

太刀魚のミルフィーユ揚げ 黒酢赤ワインソース
Fried hairtail with Red Wine and Black Vinegar Sauce

鶏もも肉と秋茄子の甘味噌炒め
Stir-Fried Chicken and Eggplant with Sweet Miso Sauce

きしめんの麻辣豆腐あんかけ
Starchy Sauce Ma-po-to-fu with Flat Noodles

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

“CHEF'S CHOICE”
14000

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 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

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

鮑のクリームソース煮 キャビア添え
Cream Sauce Stewed Abalone with Caviar

黒毛和牛のXO醬炒め サンチュとともに
XO Stir-Fried Kuroge Beef with Korean Lettuce

上海蟹の煮込み麺
Stewed Soup Noodles with Shanghai Crab

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

“JOE'S MEDLEY”
9800
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 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

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

本日の鮮魚の葱,生姜蒸し 特製ナンブラーソース
Steamed Fresh Fish with Leak, Ginger and Fish Sauce

上海蟹のあんかけ炒飯
Fusion Fried Rice with Shanghai Crab

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

<要予約>

“MAGNIFICENT”
20000

旬の味覚入り本日のお薦め前菜5種盛り合わせ
Today's Five 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

自家製釜焼き北京ダック
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 with XO Sauce

黒毛和牛のブラックペッパー炒め サンチュとともに
Black Pepper Stir-Fried Kuroge Beef with Korean Lettuce

上海蟹の煮込み麺
Stewed Soup Noodles with Shanghai Crab

本日特選デザート2種の盛合わせ
Today's Special Two Assorted Desserts

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	3380
♥ Joe's 名物 四川式よだれ鶏 Joe's Style Chilled Steamed Chicken Breast with Spicy Sesame Sauce	2180
蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース Chilled Steamed Chicken with Green Leek Sauce	2180
特選クラゲの醤油和え Supreme Soy-Jellyfish	2280
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]	720
有機野菜7種のサラダ Today's Simple Salad	1380

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]	1200
豚肉小籠包 (4個) Joe's Pork Soup Dumpling [4 pieces]	960
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 [2of each(4 pieces)]	1120
香港で大人気 特大スープ餃子“灌湯餃”(1個) Hong-Kong Style Pork Dumpling Soup [1piece]	900
香港式海老蒸し餃子 (3個) Steamed Shrimp Dumpling [3 pieces]	1020
特製豚肉焼売(3個) House Made Pork Shumai [3 pieces]	810
ふかひれ入り蒸し餃子 (3個) Steamed Shark's Fin Dumpling [3 pieces]	1080

Roasted

自家製釜焼き北京ダック Roasted Peking Duck [It comes with Duck Skin, Duck Breast Slice, and Steamed Bun]	1/4	5000
	1/2	9100
	一羽	Whole 16800

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/	12000～
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	60g/	5800

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
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.

Soup

フカヒレとずわい蟹の淡雪スープ “Fluffy Meringue Floating” Shark's Fin & Crab Meat Soup	2200
具がたっぷりスパイシースープ“酸辣湯” Cantonese Hot n' Sour Soup	1780

Vegetable

豆苗の強火塩炒め Garlic Sauteed Bean Sprouts and Dried Shrimp	1580
空心菜のあっさり塩炒め Garlic Sauteed Kangkong and Dried Shrimp	1980
季節野菜7種のXO醤広東炒め Stir-Fried Harvest Vegetables with XO	2400

Seafood

♥ プリプリ大海老のチリソース煮 Stir-Fried Plump Prawn, Szechuan Hot and Sour Sauce	3100
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	2900
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	3300

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

2480

Meat & Tofu

♥ USスペアリブのスパイス炒め<3ピース> Joe's Style Spareribs 3Piece 湯浅シェフ秘伝のスパイスで炒めた、骨の旨味がしみ込んだジューシーなポークリブ! ※1ピース1,300円でご追加頂けます 提供に40分前後お時間を頂きます ※There will be an extra charge of 1,300 yen a piece. It takes about 40 minutes.	3880
♥ ライオンズヘッドー大きな肉団子の特製醤油煮込み Lion's Head, Chinese Style Stewed Meat Ball with Soy Sauce 中国語で“獅子頭”、醤油ベースのソースで煮込んだチャイニーズミートボール ※提供に60分前後お時間を頂きます※It takes about 60 minutes	4000

牛リブロースのチンジャオ・ロース 黒胡椒の香り Premium Beef Sirloin with Black Pepper and Colorful Bell Pepper	3400
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 Stir-Fried Beef & King Oyster Mushroom with Black Bean Sauce	3580
スパイシー麻辣豆腐 Joe's スタイル Hot Sauce Lovers! “Ma-Ra-Tofu” Szechuan Spicy Bean Curd with Minced Pork	2480
鎮江黒酢の酢豚 ミルフィーユ仕立て Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	3100

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
※提供に40分前後お時間を頂きます※It takes about 40 minutes

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.