

Chef’s Recommendation for Main Dish！

湯浅シェフのパワーブッシュ、期間限定季節のお薦め！



USスペアリブのスパイス炒め～ Joe’s Style Spareribs  
♥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！

3280

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

3280

本日の鮮魚の四川辛味煮込み ＜数量限定>  
Stewed Today’s Fresh Fish Szechuan Style  
♥本日のお魚を唐辛子等で煮込んだスパイシーな四川料理！

2800

国産アイスパインの辛味中華噌煮込み ＜数量限定>  
Stewed Pork Shank with Chinese Miso Sauce ※It will take an hour.  
♥豚すね肉の塊肉を骨付きで。特製の味噌と煮込んだ一品。※ご提供まで一時間程度頂戴します。

4800

黒毛和牛の石焼きビビンバチャーハン  
Korean Style Fried Rice with Kuroge-Wagyu  
♥柔らかな黒毛和牛とチャーハンと一緒に！コリアン石焼スタイル

3800

Rice & Noodles

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

1980

吉切鯨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

酸辣湯麺 Szechuan Hot and Sour Noodle Soup

1500

Joe’s スパイシー麻辣豆腐麺  
Hot Sauce Lovers! “Ma-Ra-Tofu Noodles Soup” Szechuan Spicy Bean Curd w/ Minced Pork

1800

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

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

1300

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

“SESONAL TASTE”  
5800  
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

ギバサと豚挽き肉のとりみスープ  
“Gibasa” Soup with Minced Pork

大海老と季節野菜のミックスペッパー炒め  
Stir-Fried Plump Prawn with Mix Pepper

豚バラ肉の米粉蒸し彩り野菜添え  
Steamed Pork with Rice Powder and Seasonal Vegetable

麻辣豆腐とご飯  
“Ma-La-Tofu” Spicy Been Curd and Minced Pork with Rice

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

“CHEF’S CHOICE”  
11500  
旬の味覚入り本日のお薦め前菜四種盛り合わせ  
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

鮑と彩り野菜のXO醤炒め  
Stir-Fried Abalone and Seasonal Vegetable with XO Sauce

宮崎県産黒毛和牛のグリル 麻辣ソース  
Grilled Kuroge Wagyu Beef with Chinese Hot Sauce

海鮮と季節野菜のおこげ  
“Okoge” with Seafood and Seasonal Vegetable

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

吉切鯨の姿煮込み  
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

本日のおすすめ鮮魚を二種類の味付けで  
葱生姜蒸しと甘辛四川炒め  
Today's Fresh Fish —Two Flavors  
Leak Ginger Sauce & Sweet Chili Sauce

麻辣豆腐とご飯  
“Ma-La-Tofu” Spicy Been Curd and Minced Pork with Rice

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

<要予約>  
“MAGNIFICENT”  
16000  
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

吉切鯨の大姿煮込み  
シェフこだわりの濃厚白湯仕立て  
Soy-Braised Shark's Fin

河岸直送!! 天然伊勢海老のXO醤煮込み  
Stewed Spiny Lobster from Market 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

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

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

Appetizer

|                               |                                                                    |      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|
| 今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  |
| 有機野菜7種のサラダ                    | Today's Simple Salad                                               | 1200 |

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  |
| ホタテ貝柱入り蒸し餃子 ( 3 個)              | Steamed Scallops Dumpling [ 3 pieces ]                                 | 800  |
| ふかひれ入り蒸し餃子 ( 3 個)               | Steamed Shark's Fin Dumpling [ 3 pieces ]                              | 950  |
| 香港で大人気 特大スープ餃子“灌湯餃” (1個)        | Hong-Kong Style Pork Dumpling Soup [ 1pieces ]                         | 800  |

Roasted

|                                                                                      |     |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|
| 自家製釜焼き北京ダック                                                                          | 1/4 | 4000        |
| Beijing Roasted Duck [It comes with Duck Skin, White Liver Terrine, and Steamed Bun] | 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 |                                          |             |
| 小さな吉切鮫の尾びれーおひとり様どうぞ     | Soy-Braised Shark's Fin - for one person | 60g/4200    |

Soup

|                     |                                                       |      |
|---------------------|-------------------------------------------------------|------|
| 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 |
| 具がたっぷりスパイシースープ“酸辣湯” | Cantonese Hot n' Sour Soup                            | 1480 |

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炒め 岩塩添え | 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X O 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 |

|                                                  |                            |           |
|--------------------------------------------------|----------------------------|-----------|
| 今日の鮮魚の蒸しもの                                       | 自家製ナンプラーソース(1人前80g)        | 2人前2400円〜 |
| Steamed Fresh Fish with Nampula for 1parson[80g] | Order for 2parson 2400Yen~ |           |

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  | Stir-Fried Beef & King Oyster Mushroom with Black Bean Sauce | 2750 |
| 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          | 1880 |
| 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 |

|                      |                                             |      |
|----------------------|---------------------------------------------|------|
| 黒毛和牛のステーキ 3種のソース食べ比べ | Grilled Kuroge-Wagyu-Beef with 3Kinds Sauce | 4800 |
|----------------------|---------------------------------------------|------|

|                         |                                                                 |      |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|------|
| 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 | 2880 |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|------|

|                                |                                         |      |
|--------------------------------|-----------------------------------------|------|
| 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 |      |