

Chef’s Recommendation for Main Dish！

期間限定季節の湯浅シェフお薦めメインディッシュ、冬はジューシーなお肉をパワープッシュ！

炎山スペアリブ～豚バックリブの特製スパイス炒め～ 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！

ライオンズヘッド～特大チャイニーズ肉団子の醤油煮込み～
Leon's Head -Chinese Style Meat Ball with Soy Sauce
♥中国語で”獅子頭”、特大肉団子300g!3名様以上でもシェアできるボリューム。

Rice & Noodles

ふかひれ金糸の煮込みつゆそば Soy-Braised Sharks Fin Noodle Soup 1080

吉切伸の姿煮込みつゆそば Soy-Braised Whole Blue Sharks Fin Noodle Soup 1080

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 1080

濃厚！！ Joe’s 担々麺 Szechuan “ Dan Dan ” Spicy Noodle Soup, Minced Pork w/ Sesame Paste 1080

海鮮五目あんかけつゆそば Seafood Noodle Soup with Mixed Vegetables 1080

蟹肉入り 広東風五目チャーハン Cantonese Fried Rice with Snow Crab, BBQ Pork, Shrimp 1080

あさりとザーサイのスパイシーチャーハン Spicy Fried Rice with Clam and Szechuan Pickles 1080

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 1080

フレッシュマンゴープリン Joe’sスタイル Fresh and Creamy Mango Pudding 1080

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	2980
Joe’s 名物 四川式よだれ鶏	Joe’s Style Chilled Steamed Chicken Breast with Spicy Sesame Sauce	1080
蒸し鶏の冷製 青葱生姜ソース	Chilled Steamed Chicken with Green Leek Sauce	1080
特選クラゲの上海醬油和え	Supreme Crunchy Soy-Jellysh	1080
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]	1080
香港式直火焼きチャーシュー ハニーソース風味	Joe’s Famous Crab Meat Soup Dumpling	1080

Dim Sum

JOE’S SHANGHAIのスペシャリティ、極上の濃厚小籠包。NY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]	1080
豚肉小籠包 (4個)	Joe’s Pork Soup Dumpling [4 pieces]	1080
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]	1080
香港式海老蒸し餃子 (3個)	Steamed Shrimp Dumpling [3 pieces]	1080
ホタテ貝柱入り蒸し餃子 (3 個)	Steamed Scallops Dumpling [3 pieces]	1080
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	Peking Roasted Duck [Only Duck Skin]	1/4 4000
		1/2 7600
		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

最高級吉切伸の肉厚尾びれ	Joe’s スタイル濃厚白湯仕立て	100g/ 7300～
Joe’s Famous Crab Meat Soup Dumpling [4 pieces]		
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

フカヒレと北海道産たらば蟹の淡雪スープ	“Fluy Meringue Floating” Shark’s Fin & Crab Meat Soup	1080
具がたっぷりスパイシースープ “酸辣湯”	Cantonese Hot n’ Sour Soup	1080

Vegetable

豆苗の強火塩炒め	Garlic Sauteed Bean Sprouts and Dried Shrimp	1080
空心菜のあっさり塩炒め	Garlic Sauteed Kangkong and Dried Shrimp	1080
季節野菜7種のXO醬広東炒め	Stir-Fried Harvest Vegetables with XO	1080
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	1080

Seafood

プリプリ大海老のチリソース煮	Stir-Fried Plump Prawn, Szechuan Hot and Sour Sauce	1080
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	1080
北海道産ホタテ貝柱と大正海老の X O 醬炒め	Pan Sauteed HOKKAI Scallops and Prawn with XO Chili	1080
文甲イカとセロリの塩炒め	Wok-Sauteed squid and celery with Mongolian Salt	1080
柔らかく煮込んだ鮑のクリームソース煮	Crisp and Crunchy Steamed Whole Abalone, Fresh Cream Sauce	1080

Meat & Tofu

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	1080
鎮江黒酢の酢豚 彩り野菜とともに	Sweet and Sour Pork with Black Vinegar	1080
鶏もも肉と長茄子の四川風炒め	Sauteed chicken thigh with eggplant, Spicy Szechuan style	1080
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	1080
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	1080
スパイシー麻辣豆腐	Joe’s スタイル Hot Sauce Lovers! “Ma-Po-Tofu” Szechuan Spicy Bean Curd w/ Minced Pork	1080