

The edge クラシック the edge classics

海老と野菜の天ぷら - goong & phak tord (V), ㊤	390
玉葱、空心菜、醤油と生姜のソース	
海老のビーフン揚げ - goong sarong	315
ビーフンで包んだ海老の揚げ物、スイートチリソース	
タイ風串焼き盛り合わせ - satays ruam mit	300
タイ風焼き鶏・豚・牛、ピーナッツソース、きゅうりの酢の物	
ローストダック春巻き - por pia ped ob (V), ㊤	300
青葱、キュウリ、ニンジン、パプリカ、胡麻とタマリンドの甘口ソース	
豚と海老の春巻き - por pia (V), ㊤	280
豚ひき肉と海老、春雨、キャベツ、ニンジン、椎茸、生姜ベースのスイートチリソース	
すり身魚のレモングラスケーキ - tord man pla	280
タイ風さつま揚げ、レモングラス、ササゲ、ピーナッツ、キュウリの添え物	

タイ風サラダ thai salads

スパイシービーフサラダ - larb nue yang	390
ハーブ、シャーロットオニオン、ミント粗びき米とローストチリのドレッシング	
海藻サラダ - yam sarai talay	355
メディアムにグリルしたマグロ、海老のミンチ、玉葱、トマト、チリとライムのドレッシング	
ポメロサラダ - yam som-o (V), ㊤	325
焼き海老、豚ひき肉&エビ、シャーロットオニオン、ココナッツ、タマリンドソース	
青パパイヤサラダ - som tum gai yang (V), ㊤	315
ササゲ、ニンジン、トマト、ピーナッツ、乾燥海老とガーリック、タイ風焼き鳥添え	
バナナの花サラダ - yam hua plee (V), ㊤	325
バナナの花、ココナッツ、シャーロットオニオン、ライムの葉と焼き海老	

タイ風スープ traditional soups

スパイシーシーフードスープ - poh teak	325
ライムの葉、レモングラス、ガランガ、シャーロットオニオンとバジル	
海老のジブシー風スープ - goong tom kha thi	325
ココナッツミルク、シャーロットオニオン、ニンニク、海老のペーストと季節の野菜	
鶏肉のココナッツミルクスープ (トムカーガイ) - tom kha gai (V), ㊤	325
ターメリック、ガランガ、レモングラス、ライム、マッシュルーム、トマト、パクチー	
スパイシー海老スープ (トムヤムクン) - tom yam goong (V), ㊤	355
レモングラス、ライム、ガランガ、ストローマッシュルーム、トマト、ローストチリとパクチー	

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ㊤ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

## 炒め物と揚げ物 wok & deep fried

シーフードの黒胡椒炒め - talay kratiem prik thai 玉葱、パプリカ、ニンニク、砕いた黒胡椒、パクチーと赤唐辛子	390
鶏肉とカシューナッツ - gai phad med mamuang (V), ㊦ 玉葱、パプリカ、青葱、カシューナッツ、クリスピーチリ	380
シーフードとホットバジルのオイスターソース - phad kra praow talay (V), ㊦ チリ、ニンニク、ホットバジル、オイスターソース	390
牛肉とオイスターソース - nue phad nam man hoy (V), ㊦ ニンニク、玉葱、しいたけ、生姜、オイスターソース	390
タイ風唐揚げ - gai tord samoon prai マリネした鶏のから揚げ、ニンニク、シャーロットオニオン、ライムともち米	355

## カレー curry

チキンレッドカレー - gaeng kra thi gai kub phak ruam (V), ㊦ ココナッツミルク、ササゲ、ケール、ライムの葉	370
ダックレッドカレー - gaeng phed ped yang (V), ㊦ パイナップル、グレープ、ライチ、ミニトマト、チリとタイバジル	390
チキングリーンカレー - gaeng klew warn gai (V), ㊦ タイ茄子、レッドチリ、バジルとココナッツミルク	370

## 海の幸 from the sea

スズキの炭火焼き（骨抜き） - pla kra pong paow バナナの葉巻きにしたスズキ一尾、レモングラス、ライムの葉	680
スズキの一尾揚げ（骨抜き） - pla tord yam mamuang スズキ一尾、青マンゴーサラダ、シャーロットオニオン、カシューナッツ、乾燥海老	680
ハタの唐揚げ（骨抜き） - pla gao rad prig マリネしたハタ、ニンニク、シャーロットオニオン、レッドチリ、胡椒の実のソース	680
スズキの蒸し焼き（骨抜き） - pla kra pong nung ma nao レモングラスと蒸したスズキ一尾、ニンニク、チリ、レモンドレッシングとパクチー	680
ロックロブスターのレッドチリ風 - gung phad nam prik paow 玉葱、青葱、赤唐辛子とローストチリペースト	720
車エビのオープン焼きとタイ風春雨 - goong ob woonsen 春雨、パクチーの根、黒胡椒と生姜	625
車エビと海塩 - goong phad klue シャーロットオニオン、パクチー、黒胡椒、レモン、ガーリックとチリ	680

ミシュランガイド、タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ㊦ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

鴨のスープヌードル - duck noodle soup (V), ㊟	425
鴨のハニーロースト、ワサビ、レタス、ピーナッツ、鶏だしスープ	
ビーフ照り焼きのビーフン - bee hun beef teriyaki	375
ビーフの照り焼き、ビーフン麺、椎茸、ゴマ	
チキンと卵麺の焼きそば - mee sapam (V), ㊟	355
ホッケンミー風の焼きそば、海鮮とアジアの野菜	
ナシゴレン - nasikoreng	375
インドネシアン炒飯と焼鳥、目玉焼き、野菜のピクルス	
シーフードラクサ - seafood laksa (V), ㊟	460
シーフードのココナッツカレー、豆腐、麺、ピクルス	
カオサイ ガイ - kaosoi gai	355
チキンレッドカレーとかた焼きそば、シャーロットオニオン、ライム	

ご飯&麺

rice & noodles

シーフードと米麺 - kuey tiew pad khee maow talay (V), ㊟	355
米粉麺、ササゲ、胡椒の実、チリ、ニンニクとバジル	
ビーフと野菜のビーフン - mee phad se-eiw (V), ㊟	355
ビーフン、ケール、ニンジン、ベイビーコーンと卵	
エビのタイ風焼きそば (パッタイ) - phad thai goong (V), ㊟	355
米粉麺、車エビ、バナナの花、もやし、ニラ、ローストピーナッツとタマリンド	
炒飯 - khao phad (V), ㊟	335
お好みの食材（鶏肉、牛肉、海老、または蟹）と季節の野菜	
ジャスミンライス - khao suay	30
玄米 - khao klong	50
赤米 - khao paa	50
三色ご飯 - khao sarm	50
ジャスミンライス、玄米、赤米	

## デザート      dessert

<p>マンゴーともち米 – khao niew mamuang (V), ㊟ マンゴーともち米、ココナッツクリーム</p>	245													
<p>揚げバナナ – kuay baud (V) 地産のバナナ、バニラアイスとココナッツミルク</p>	245													
<p>季節のフルーツ – ponlamai sod (V), ㊟ 地元農家からの季節のフルーツ</p>	245													
<p>ブラック&amp;ホワイトチョコレートムース – black &amp; white chocolate mousse</p>	340													
<p>カプチーノクリームブリュレ – cappuccino creme brulee</p>	340													
<p>アイスクリームとソルベ – ice cream and sorbet selection</p>	125													
<p>アイスクリーム:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 20%;">vanilla バニラ</td> <td style="width: 20%;">veriba chocolate ベロナチョコレート</td> <td style="width: 20%;">strawberry ストロベリー</td> <td style="width: 20%;">coconut ココナッツ</td> <td style="width: 20%;">mango マンゴー</td> </tr> <tr> <td>thai tea タイ紅茶</td> <td>honey truffle はちみつトリュフ</td> <td>rocky road ロッキーロード</td> <td colspan="2">bailey ベイリー (クリーム系リキュール)</td> </tr> </table> <p>ソルベ:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 33%;">passion fruit パッションフルーツ</td> <td style="width: 33%;">raspberry ラズベリー</td> <td style="width: 33%;">yuzu 柚子</td> </tr> </table>	vanilla バニラ	veriba chocolate ベロナチョコレート	strawberry ストロベリー	coconut ココナッツ	mango マンゴー	thai tea タイ紅茶	honey truffle はちみつトリュフ	rocky road ロッキーロード	bailey ベイリー (クリーム系リキュール)		passion fruit パッションフルーツ	raspberry ラズベリー	yuzu 柚子	
vanilla バニラ	veriba chocolate ベロナチョコレート	strawberry ストロベリー	coconut ココナッツ	mango マンゴー										
thai tea タイ紅茶	honey truffle はちみつトリュフ	rocky road ロッキーロード	bailey ベイリー (クリーム系リキュール)											
passion fruit パッションフルーツ	raspberry ラズベリー	yuzu 柚子												
<p>ブラックフォレスト – black forest ティラミス&amp;ベロナチョコレートアイスクリーム、チェリーコンポートとブランデースナップ (ブランデーの香る薄いクッキー)</p>	355													
<p>バナナスプリット – banana split バニラブルボン、ベロナチョコレート、ストロベリーアイスクリームとバナナ、ホイップクリーム</p>	355													
<p>モントブラン – mont blanc ロッキーロード&amp;タイ紅茶アイスクリーム、栗のピューレ、チョコレートソース、ブランデースナップ</p>	355													
<p>ベリー ベリー – berry berry ラズベリーソルベ、ストロベリーアイスクリーム、ヨーグルト、ミックスベリー</p>	355													

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ㊟ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

## EDGE MENU

### シェフ gogh おすすめメニュー chef gogh's favorite dishes

前菜三種 - assorted appetizers	375
海老のサテイ、チキンの包み揚げ、ポメロサラダ、揚げ巾着	
エビのビーフン揚げ - goong sarong	315
ビーフンで包んだエビの揚げ物、スイートチリソース	
海鮮のカレースフレ - hor mok talay	390
ホタテ、エビ、イカ、カレーペースト、ココナッツミルクとライムの葉	
ポメロサラダ - yam som-o (V), ①	325
焼きエビ、豚ひき肉&エビ、シャーロットオニオン、ココナッツ、タマリンドソース	
バナナの花サラダ - yam hua plee (V), ①	325
バナナの花、ココナッツク、シャーロットオニオン、ライムの葉と焼きエビ	
ホタテのサラダ - yam hoi shell	475
ホタテ、チリとライムのドレッシング、ミントと香りのよいタイの香草	
タイ風串焼き盛り合わせ - satays ruam mit (V)	300
タイ風焼き鶏・豚・牛、ピーナッツソース、きゅうりの酢の物	
チキンのパンダナス包み揚げ - gai hor bai tei	280
鶏肉のパンダナスの葉包み、醤油ゴマダレ	
エビと豚肉の揚げ春巻き - goong kra-bok	315
エビ、豚ひき肉を包んだ揚げ春巻き、スイートチリソース	

### 国境を越えてのアジア料理 crossing borders

マレーシアンシーフードラクサ - malaysian seafood laksa (V), ①	460
海鮮のココナッツミルクカレー、ビーフン、ピクルス添え	
エビのブラックペッパーソテー - black pepper prawns	625
エビ、ガーリック&ペッパーソース	
豚バラのブレイズ - pork belly	425
豚バラの味噌煮込み、茄、チリ、お酢	
四川ダック - Sichuan spiced duck	425
クリスピーダック、蒸したケールと海鮮醬	
ベトナム風レモングラスチキン - vietnamese lemongrass chicken	380
鶏肉とレモングラスの炒め物、ピーナッツと甘み醤油	

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ① ビーガンへの変更可能な料理  
料金には10%のサービス料と7%の付加価値税が加算されます

The edge クラシック the edge classics

すり身魚のレモングラスケーキ - tord man pla タイ風さつま揚げ、レモングラス、ササゲ、ピーナッツ、キュウリの添え物	280
コーンフリッター - tord man khao pod (V), ⑤ レッドチリ、ライム、甘酸っぱいローストピーナッツソースとキュウリの添え物	230
オレンジポケット - mar hor 豚ひき肉とエビ、ローストピーナッツ、チリとパクチー	260
米粉ナン巻き - por pia sod (V), ⑤ 葛芋、キュウリ、レタス、ニンジン、パプリカとオニオン	280
豚とエビの春巻き - por pia 豚ひき肉とエビ、春雨、キャベツ、ニンジン、椎茸、生姜ベースのスイートチリソース	280
野菜の春巻き - por pia phak (V), ⑤ 春雨、キャベツ、ニンジン、椎茸、梅と生姜ベースのソース (v)	260
タイ風唐揚げ - gai tord samoon prai タイ風唐揚げ、ニンニク、シャーロットオニオン、ライムの葉ともち米	355

タイ風サラダ thai salads

青パパイヤサラダ - som tum gai yang (V), ⑤ ササゲ、ニンジン、トマト、ピーナッツ、乾燥エビとガーリックドレッシング、タイ風焼き鳥添え	315
タイ風グリルビーフサラダ - yam nue yang 青マンゴー、茄子、ジンジャーフラワー、粗びき米とシャーロットオニオンチップ	390
スパイシーシーフードサラダ - yam talay 玉葱、トマト、セロリ、青葱、チリとライムのドレッシング	390
エビサラダ - pla goong シャーロットオニオン、レモングラス、青葱、ローストチリとミント	355

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ⑤ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

タイ風スープ traditional soups

スパイシーシーフードスープ - poh teak	325
ライムの葉、レモングラス、ガランガ、シャーロットオニオンとホットバジル	
地上げ魚介のジプシー風スープ - pla tom som	325
シャーロットオニオン、生姜、タマリンドと玉葱	
スパイシーエビスープ (トムヤムクン) - tom yam goong (V), ⑤	355
レモングラス、ライム、ガランガ、ストローマッシュルーム、トマト、ローストチリとパクチー	
南部風鶏肉のココナッツミルクスープ (トムカーガイ) - tom kha gai (V), ⑤	325
ターメリック、ガランガ、レモングラス、ライム、マッシュルーム、トマト、パクチー	

カレー curry

チキンレッドカレー - gaeng kra thi gai kub phak ruam (V), ⑤	370
ココナッツミルク、ササゲ、ケール、ライムの葉	
チキングリーンカレー - gaeng kiew warn gai (V), ⑤	370
タイ茄子、レッドチリ、バジルとココナッツミルク	
ダックレッドカレー - gaeng phed ped yang	390
パイナップル、グレープ、ライチ、ミニトマト、チリとタイバジル	
エビのレッドカレー - gaeng kha thi goong (V), ⑤	390
パイナップル、ライムの葉、ココナッツミルクとスイートバジル	
ビーフパネンカレー - panaeng nue (V), ⑤	390
ココナッツミルク、ライムリーフとタイスパイス	
ビーフマサマンカレー - massaman nue	390
ジャガイモ、玉葱、ピーナッツ、シャーロットオニオンチップス、ハーブとスパイス	
スイートポテトのマサマンカレー - massaman manthed (V), ⑤	350
スイートポテト、カボチャ、ジャガイモ、玉葱、ピーナッツ、トマト、ハーブ	

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ⑤ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

炒め物 wok

シーフードとホットバジルのオイスターソース - phad kra praow talay (V), ㊟	390
チリ、ニンニク、ホットバジル、オイスターソース	
鶏肉とカシューナッツ - gai phad med mamuang (V), ㊟	380
玉葱、パプリカ、青葱、カシューナッツ、クリスピーチリ	
牛肉とオイスターソース - nue phad nam man hoy (V), ㊟	390
ニンニク、玉葱、しいたけ、生姜、オイスターソース	
豚肉の甘酢風 - preaw warn moo (V), ㊟	380
地産パイナップル、きゅうり、トマト、玉葱、甘酢醤油ダレ	
車エビと海塩 - goong phad klue	680
シャーロットオニオン、パクチー、黒胡椒、レモン、ガーリックとチリ	
ロックロブスターのレッドチリ風 - gung phad nam prik paow	720
玉葱、レッドチリ、青葱とローストチリのペースト	

海の幸 from the sea

シーフードバスケット (シェアサイズ) - seafood basket to share	2,650
ロックロブスター、手長エビ、車エビ、イカ、ムール貝、マクエル - お好みの調理スタイルで -	
スズキの炭火焼き (骨抜き) - pla kra pong paow	680
バナナの葉巻きにしたスズキー尾、レモングラス、ライムの葉	
スズキの一尾揚げ (骨抜き) - pla tord yam mamuang	680
スズキー尾、青マンゴーサラダ、シャーロットオニオン、カシューナッツ、乾燥エビ	
スズキの蒸し焼き (骨抜き) - pla kra pong nung ma nao	680
レモングラスと蒸したスズキー尾、ニンニク、チリ、レモンドレッシングとパクチー	
ハタの唐揚げ (骨抜き) - pla gao rad prig	680
マリネしたハタ、ニンニク、シャーロットオニオン、レッドチリ、胡椒の実のソース	
車エビのオープン焼きとタイ風春雨 - goong ob woonsen	625
春雨、パクチーの根、黒胡椒と生姜	
車エビとタマリンド - goong makham	625
タマリンドソース、シャーロットオニオンチップス、カシューナッツとレッドチリ	

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ㊟ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10% のサービス料と 7% の付加価値税が加算されます

ベジタリアン vegetable

野菜炒め - phad phak ruam mit (V), ⑤	255
数種類の野菜、ニンニクとオイスターソース	
空心菜炒め - phak boong fai daeng (V), ⑤	240
空心菜のニンニクとオイスターソースソテー	
きのこ炒め - phad hed ruam mit (V), ⑤	280
数種類のきのこ、ニンニク、黒胡椒、海塩	
ケール炒め - phad ka na (V), ⑤	240
ベイビーケール、ニンニクと醬	

ご飯&麺 rice & noodles

ビーフと野菜のビーフン - mee phad se-eiw	355
ビーフン、ケール、ニンジン、ベイビーコーンと卵	
エビのタイ風焼きそば (パッタイ) - phad thai goong	355
米粉麺、車エビ、バナナの花、もやし、ニラ、ローストピーナッツとタマリンド	
チキンと卵麺の焼きそば - mee sapam (V), ⑤	335
卵麺、カイラン、ニンジンと卵、醤油ベース	
シーフードと米麺 - kuey tiew pad khee maow talay	355
米粉麺、ササゲ、胡椒の実、チリ、ニンニクとバジル	
炒飯 - khao phad	335
お好みの食材 (鶏肉、牛肉、海老、または蟹) と青葱、ライム	
カレー風味の炒飯 - khao ob saporod	355
数種類の海鮮、パイナップル、玉葱、レーズン、パプリカとスイートポーク	
野菜の炒飯 - khao phad phak (V), ⑤	280
トマト、玉葱、ニンジン、ヤングコーン、醤油ベース	
豆腐のタイ風焼きそば (パッタイ) - phad thai tofu (V), ⑤	325
豆腐、ラディッシュの漬物、もやし、ニラとタマリンド	
ジャスミンライス - khao suay	30
玄米 - khao klong	50
赤米 - khao paa	50
三色ご飯 - khao sarm	50
ジャスミンライス、玄米、赤米	

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ⑤ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には 10%のサービス料と 7%の付加価値税が加算されます

デザート dessert

マンゴーともち米 — khao niew mamuang (V), ㊟	245			
マンゴーともち米、ココナッツクリーム				
揚げバナナ — kuay baud (V)	245			
地産のバナナ、バニラアイスとココナッツミルク				
季節のフルーツ — ponlamai sod (V), ㊟	245			
地元農家からの季節のフルーツ				
ブラック&ホワイトチョコレートムース - black & white chocolate mousse	340			
カプチーノクリームブリュレ - cappuccino creme brulee	340			
アイスクリームとソルベ — ice cream and sorbet selection	125			
アイスクリーム: vanilla バニラ	veriba chocolate ベロナチョコレート	strawberry ストロベリー	coconut ココナッツ	mango マンゴー
thai tea タイ紅茶	honey truffle はちみつトリュフ	rocky road ロッキーロード	bailey ベイリー (クリーム系リキュール)	
ソルベ:	passion fruit パッションフルーツ	raspberry ラズベリー	yuzu 柚子	
ブラックフォレスト- black forest	355			
ティラミス&ベロナチョコレートアイスクリーム、チェリーコンポートとブランデーشناップ (ブランデーの香る薄いクッキー)				
バナナスプリット- banana split	355			
バニラ、ベロナチョコレート、ストロベリーアイスクリームとバナナ、ホイップクリーム				
モント ブランス- mont blanc	355			
ロッキーロード&タイ紅茶アイスクリーム、栗ピューレ、チョコレートソースとブランデーشناップ				
ベリー ベリー- berry berry	355			
ラズベリーソルベ、ストロベリーアイスクリーム、ヨーグルト、ミックスベリー				

ミシュランガイド, タイ 2019

(V) ベジタリアンまたは ㊟ ビーガンへの変更可能な料理  
料金には10%のサービス料と7%の付加価値税が加算されます