



โบ.ลาน  
Bo.lan  
Essentially Thai

พฤษภาคม – กรกฎาคม

May - July

๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

4,800++ per person

โบ.ลาน ระเบียบรส

## Bo.lan Feast

ยาดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเบื้องรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเบื้องรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ข้าวคลุกพริกเผารัชกาลที่หกอย่าง มล. ปอง มาลากุล

Chili jam coated rice from Rama VI era as per ML.Pong Malakul.

ยำคอกหมูย่างกับผลไม้ตามฤดูกาล น้ำยำเครื่องเจียวและน้ำส้มดอกมะพร้าว

Salad of grilled pork and summer seasonal fruit with coconut vinegar dressing.

ต้มบัวลอยใส่ปลาทะเลและพริกขี้หนู

Hot & Sour style soup of homemade pickled plum and ocean fish.

แกงป่าเขียวเปิดจะเข็งเทราสับและสมุนไพร

Green Jungle curry with minced “Cha Cheong Sao” duck and herbs.

น้ำพริกหลนผักหรรษาอย่างท่านผู้หญิงเป็ลีสัยน เนมผักพื้นบ้านและไก่ฟู

Coconut relish of prawns accompanied by assorted greens and crispy chicken.

กุ้งแช่บัวลอยอ่างพังก้าวพริกเกลือและกระเทียมดอง

Stir-fried “Phang Gna Bay” banana prawns with pickled single clove garlic and chili.

ไก่แทนคุณทอดแบบหาดใหญ่

“Hat Yai” style deep-fried Tankun chicken.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๖

Organic “Gaba” rice Sri Saket Harvest 2023

ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ กุดชุม ยโสธร เกียวปี ๒๕๖๖

Jasmine rice 105 “Kud Chum” Yasothorn Harvest 2023

ชุดขนมหวานสามครั้ง และ ชาปรุงอย่างโบ.ลาน

Pre – Dessert, Dessert and Petit fours with Bo.lan blended tea

ราคาที่แสดงนี้ยังไม่รวมค่าบริการ ร้อยละสิบ และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม ร้อยละเจ็ด

All dishes may contain nuts and shellfish. Please advise our staff of any allergies or dietary requirements. Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax.