



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

ตุลาคม - มกราคม
October – January
4,800++ per person
๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ภัตตาคาร Bo.lan Botanical

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑ ยำชาอย่างขาง ขนมครกหน้า หมกเห็ดอีสาน

Bo.lan amuse bouche I. Tealeaf cupcake Mushroom

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒ แต่งโมโรยผง น้ำพริกกะบก แสงว่าถ้วยไทย

Bo.lan amuse bouche II. Watermelon Thai Almon Preserved Turnips

ข้าวแรมพินอ่อน อย่างโตใหญ่และไหลื้อ บนเส้นข้าวซอยอ่อน

Tai yai & Tai lue style soft pea pudding on Khao soi noodle

เครื่องดื่มอย่างยาดอง ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยวและ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำส้มหน้าหนาวหลากพันธุ์ และน้ำยำเสาวรสสดชื่นและมันดอง

Salad of Bio-diversified winter citrus with passionfruit and pickled sweet potato

แกงโคราช ถั่วหลากพันธุ์ และใส่ใบชะพลูโตที่โบ.ลาน

Korat-style curry with assorted beans and betel leaves

ผัดพริกเผาตำมื่อพร้อมด้วย มันแกว หน่วยผักแม้ว และเม็ดยาร่วง

Stir-fried Jicama, cayote, and palm heart with hand-pounded chilli jam

ต้มกะทิถั่วเหลืองหมักพิเศษใส่ข้าวและหัวปลีเผา

Soup of special multi-grain miso and grilled banana blossom

น้ำพริกเม็ดผักทองคั่วใส่ปากะเออออย่างคนปกาเกอะญอ แยมผักทองแก่นึงและผักพื้นบ้าน

Relish of pumpkin seeds as per Pgaz K'Nyau served with assorted gourds

ของแถมประจำวัน: ข้าวแรมพินถั่วกาลาแป ทอดกรอบ จิ้มน้ำจิ้มเต้าหู้ยี้

Accompaniment of the day: Deep-fried yellow split pea

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๗

Organic “Gaba” rice Sri Saket Harvested in 2024

ข้าวปะกาอำปิล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๗

Jasmine rice “Pa Ka Um Pun” Surin Harvested in 2024

ชุดขนมหวานสามครั้ง และชาปรุงอย่างโบ.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.