



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

ตุลาคม - มกราคม
October - January
4,600++ per person
๔,๖๐๐++ ต่อท่าน

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

เครื่องดื่มอย่างยอดเยี่ยม ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยวและ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำปลาอังเกยบ้านน้ำเค็ม ย่างถ่านลำไยใส่มันหลากหลายพันธุ์ดอง และ ส้มหน้าหนาว

Salad of grilled “ Ban nam Kem” John Snapper with bio-diversified winter citrus

น้ำพริกพริกไทยอ่อน เนม ไข่ไก่ต้มยางมะตูมและ ไก่ฟูอินทรีย์กรอบด้วยน้ำมันรำข้าว

Chilli relish of green peppercorn with soft boiled organic chicken egg and crispy chicken floss

แกงโคราชเปิดโล่งนครปฐมสับ ใส่ใบชะพลูโตที่โบ.ลาน

“Korat’ style,curry of minced Nakorn patom duck with Bo.lan grown betel leaves

ผัดทะเลยังเย็น ใส่ น้ำพริกเผาโฮลมือและ โหระพา

Stir-fried assorted sustainable &seasonal seafood with hand pounded chilli jam and Thai basil

ต้มเนื้อน่องลายอย่างหางวัว แบบมุสลิมพร้อมผักใบหอมหลายพันธุ์

Muslim style aromatic beef shank soup with fragrant herbs

ของแถมประจำวัน: ไก่ทอดอร่อยราดน้ำหวาน

Accompaniment of the day: Bo.lan deep- fried organic chicken

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๗

Organic “Gaba” rice Sri Saket Harvested in 2024

ข้าวเปลือกอำปี้ล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๗

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

ชุดขนมหวานสองครั้ง

Pre – Dessert, Dessert

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.

โบ.ลาน ขาวปลาอาหาร
Bo.lan Balance