



ตุลาคม - มกราคม
October - January
2,880++ per person
๒,๘๘๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน สำหรับเที่ยง Bo.lan Luncheon

เริ่มแรกกระเริงรส

Bo.lan amuse bouche

ยำปลาทะเลประจําวันย่างถ่านลำไยใส่มันหลากหลายพันธุ์ดอง และ ส้มหน้าหนาว

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

แกงโคราชเปิดโล่ทุ่งนศรปฐมลับ ใส่ใบชะพลูโตที่โบลาน

“Korat” style curry of minced Nakorn Patom duck with Bo.lan grown betel leaves

ผัดคอหมูและหอยตลับ ใส่ น้ำพริกเผาโฮลมือและโหระพา

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

กรุณาเลือกต้ม Please choose your preferred soup

ต้มไก่แบบมุสลิมพร้อมผักใบหอมหลายพันธุ์

Muslim style aromatic chicken soup with fragrant herbs

ต้มจืดสาครวิลาสใส่กุ้งอ่าวพังงา มะพร้าวอ่อนโหระพา

Clear soup with Pang Nga banana prawn, young coconut, tapioca, & Thai basil

บริการพร้อมข้าวอินทรีย์เกี่ยวปี ๒๕๖๗

Organic rice harvested in 2024

ขนมหวานประจำวัน

Bo.lan dessert

Additional Menu

น้ำพริกพริกไทยอ่อน เนม ไข่ไก่ต้มยางมะตูมและ ไก่ฟูอินทรีย์กรอบด้วยน้ำมันรำข้าว

๘๘๐

Chilli relish of young green peppercorn served with soft boiled organic chicken floss

880

ไก่ทอดร่อยราดน้ำหวาน

๔๘๐

Bo.lan deep-fried chicken

480

ชุดขนมไทยอย่างแห้ง และชาปรุงอย่างโบ.ลาน

๓๘๐

Petit fours with Bo.lan blended tea

380

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.