



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

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

โบ.ลาน รับประทานอาหาร Bo.lan Feast

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ข้าวแรมพินอ่อน อย่างโตใหญ่และโตลื้อ บนเส้นข้าวซอยฮ้อ

Tai Yai & Tai Lue style soft pea pudding on Khao Soi noodle.

เครื่องดื่มอย่างยาดอง ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำกุ้งแชบ๊วยอ่าวพังงา อย่างถ่านลำไยใส่มันหลากหลายพันธุ์ดอง และ ส้มหน้าหนาว

Salad of grilled ‘Ao Pang Nga’ banana prawns with bio-diversified winter citrus.

น้ำพริกพริกไทยอ่อน แฉม ไช้ไก่ต้มยางมะตูมและ ไก่ฟูอินทรีย์กรอบด้วยน้ำมันรำข้าว

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

แกงโคราชใส่โคเนื้อมหาสารคาม และใส่ใบชะพลูโตที่โบ.ลาน

‘Korat’ style curry of minced black Mahasarakham beef with Bo.lan-grown betel leaves.

ผัดไก่แทนคุณและอาหารทะเลยั่งยืน ใส่ น้ำพริกเผาโฮลนมมือ และ โหระพา

Stir-fried chicken and assorted sustainable & seasonal seafood with

hand-pounded chilli jam and Thai basil.

ต้มบ๊วยดองอินทรีย์ใส่หมูสับและปลาทะเลประจำวัน

Spicy pickled plum soup of ‘Baan Nam Kem’ fish of the day with minced pork.

ของแฉมประจำวัน: ไก่ทอดอร่อยราดน้ำปลาหวาน

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

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๗

Organic “Gaba” rice Sri Saket. Harvested in 2024.

ข้าวปะกาอำปี้ล 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.