



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 ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำกุ้งแช่บ๊วยอ่าวพังงา ย่างถ่านลำไยใส่มันหลากหลายพันธุ์ดอง และ ส้มหน้าหนาว

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

น้ำพริกพริกไทยอ่อน เน้น ไข่ไก่ต้มยางมะตูมและ 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 น้ำพริกเผาโฮลมือ 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.

ของแถมประจำวัน: ไก่ทอดอร่อยราดน้ำปลาหวาน

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

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกี๋ยงปี ๒๕๖๗

Organic "Gaba" rice Sri Saket. Harvested in 2024.

ข้าวปะกาอำปี้ล จังหวัดสุรินทร์ เกี๋ยงปี 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