



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

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

โบ.ลาน สำหรับเที่ยง Bo.lan Luncheon

เริ่มแรกกระเรจรัส

Bo.lan amuse bouche

ยำกุ้งแชบ๊วยอ่าวพังงา ย่างถ่านลำไยใส่มันหลากหลายพันธุ์ดอง และ ส้มหน้าหนาว

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

แกงโคราชใส่โคเนื้อมหาสารคาม และใส่ใบชะพลูโตที่โบ.ลาน

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

ผัดไก่แทนคุณและอาหารทะเลยั่งยืน ใส่น้ำพริกเผาโฮลมือ และ โหระพา

Stir-fried chicken and assorted sustainable & seasonal seafood with

hand-pounded chilli jam and Thai basil.

กรุณาเลือกต้ม Please choose your preferred soup.

ต้มบวชดองอินทรีใส่หมูสับและปลาทะเลประจำวัน

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

ต้มจืดสาครวิลาสใส่กุ้งอ่าวพังงา มะพร้าวอ่อนโหระพา

Clear soup with 'Ao Pang Nga' banana prawns, young coconut, tapioca, and Thai basil.

บริการพร้อมข้าวอินทรีย์เกี่ยวปี ๒๕๖๗

Organic rice harvested in 2024

ขนมหวานประจำวัน

Bo.lan dessert

Additional Menu

น้ำพริกพริกไทยอ่อน เนรม ไข่ไก่ต้มยางมะตูมและ ไก่ฟูอินทรีย์กรอบด้วยน้ำมันรำข้าว

๘๘๐

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

880

ไก่ทอดอโรยราดน้ำหวาน

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.