



โบ.ลาน  
Bo.lan  
Essentially Thai

พฤษภาคม - กรกฎาคม  
May - July  
2,880++ per person  
๒,๘๘๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน สำรับเที่ยง  
Bo.lan Luncheon

เริ่มแรกกระเริงรส

Bo.lan amuse bouche

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง และ เงาะหน้าร้อนใส่หมึกปากบาราน้ำยำพริกแดง

Salad of honey suckle pomelo & summer rambutan with Pak bara squid.

แกงเขียวหวานลอนตาลสดใส่หมูย่าง

Green curry of fresh palm seed with grilled pork.

ผัดกุ้งประมงพื้นบ้านใส่ถั่วงอกหลากหลายพันธุ์เพาะเอง และผักกาดดอง

Stir-fried prawn with home-made bio-diversified bean sprout and pickled mustard greens.

กรุณาเลือกต้ม Please choose your preferred soup

ต้มโคล้งปลากรอบน้ำมะขามกับปลาทะเลรมควัน

Tom Klong style soup of smoked sheat fish and grilled ocean fish.

ต้มจืดวิลาสใส่กุ้งอ่าวพังงา มะพร้าวอ่อนโหระพา

Clear soup with 'Ao Pang nga' banana prawn, young coconut, tapioca, and Thai basil.

บริการพร้อมข้าวอินทรีย์เกี่ยวปี ๒๕๖๘

Organic rice harvested in 2025

Additional Menu

น้ำพริกปลาร้าเผ็ดน้ำจิ้มไก่ฟูอินทรีย์กรอบด้วยน้ำมันรำข้าว และ ผักพื้นบ้านนานาพันธุ์

580

Relish of fried shrimp paste served with chicken floss and local seasonal greens.

๕๘๐

เนื้อราวท้องมหาสารคามย่างขอและ

880

Grilled Mahasarakram Bavette as per Kolek.

๘๘๐

ชุดขนมไทยอย่างแห้ง และชาปรุงอย่างโบ.ลาน

480

Petit fours with Bo.lan blended tea

๔๘๐

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.