



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

พฤษภาคม - กรกฎาคม
May - July
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.

ผัดหมี่โคราชและส้มตำไทย

Korat style stir-fried noodle.

เครื่องดื่มอย่างยอดเยี่ยม ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง และ เงาะหนักร้อนใส่หมึกปากบาราน้ำยำพริกแดง

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

น้ำพริกขี้หนือแบบหมูหวานน้ำตาลมะพร้าวบางคนที่ และ ผักพื้นบ้านนาหนานาพันธุ์

Relish of fried shrimp paste served with sweet pork and local seasonal greens.

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.

ต้มโคล้งปลากรอบน้ำมะขามกับปลาทะเลรมควัน

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

ของแถมประจำวัน ; เนื้อราวทองมหาสารคามย่างขอและ

Accompaniment : Grilled Mahasarakram Bavette as per Kolek.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๘

Organic "Gaba" rice Sri Saket. Harvested in 2025.

ข้าวปะกาอำปิล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๘

White rice "Pa Ka Um Pun" Surin. Harvested in 2025.

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.