



โบ.ลาน  
Bo.lan  
Essentially Thai

พฤษภาคม - กรกฎาคม  
May - July  
4,600++ per person  
๔,๖๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ขาวปลาอาหาร  
Bo.lan Balance

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.

ยำส้มโอขาวน้ำผึ้ง และ เงาะหนำร้อนใส่หมึกปากบาราหน้ายำพริกแดง

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

น้ำพริกเครื่องแกงหมูหวานน้ำตาลมะพร้าวบางคนที่ ไก่ฟู และ ผักพื้นบ้านนาหน่าพันธุ์

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

แกงเขียวหวานลอนตาลสดใส่หมูย่าง

Green curry of fresh palm seed with grilled pork.

ผัดกุ้งเรือเล็กใส่ถั่วงอกหลากหลายพันธุ์เพาะเอง และผักกาดดอง

Stir-fried banana prawn with home-made bio-diversified sprouts 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

ข้าวปะกาอำปี้ล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๘

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

ชุดขนมหวานสามครึ่ง

Pre - Dessert, Dessert and Petits fours

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.