

กรกฎาคม-ตุลาคม
July-October
2,880++ per person
๒,๘๘๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน สำรับเที่ยง Bo.lan Luncheon

เริ่มแรกกระเริงรส

Bo.lan amuse bouche

ยำเปิดกรรมควันแทนคุณย่างถ่านไม้ลำไยใส่ผลไม้ไทยในฤดูอย่างน้ำตก

Salad of Smoked 'Tan Khun' duck with seasonal Thai fruits.

แกงคั่วลองกองอย่างใต้ใส่ปลาทะเลและยอดมะพร้าวอ่อน

Southern-style coconut curry of line-caught ocean fish and coconut palm heart.

ผัดสามจุนใส่กุ้งอ่าวพังงาและหมึกปากบารา

Stir-fried 'Ao Pang nga' banana prawns and 'Pak bara' squid with sator, cha-om, and house-pickled single-clove garlic.

กรุณาเลือกต้ม Please choose your preferred soup

ต้มยำหน่อไม้สด ซีโครงหมูอินทรีย์ใส่กุ้งแห้งอบเตาฟืนทะเลสาบสงขลา

Spicy soup of rainy season bamboo shoots with free range pork ribs

ต้มจืดวิลาสใส่กุ้งอ่าวพังงา มะพร้าวอ่อนโหระพา

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

บริการพร้อมข้าวอินทรีย์เที่ยวปี ๒๕๖๘

Organic rice harvested in 2025

ขนมหวานประจำวัน

Bo.lan dessert

Additional Menu

หลนปูแสมเค็มหมูสับแนมผักพื้นบ้านหลากพันธุ์และดอกแคสดใส่

980

Relish of small salted ocean crab & stuffed local hummingbird flowers

๙๘๐

เนื้อวัวตุ๋นมะระกับปลาสดต้มเค็ม

680

Braised salted beef with bitter gourd & preserved sala fish.

๖๘๐

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.