

โบ.ลาน สำรับเที่ยง Bo.lan Botanicals Luncheon

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

เริ่มแระกระเจิงรส

Bo.lan amuse bouche

ยำมันแกวใส่ผลไม้ตามฤดูกาลน้ำยำพริกแดง

Salad of jicama & seasonal Thai fruits.

ผัดมะเขือยาวและน้ำเต้าอ่อนกับโหระพา และ พริกสด

Stir-fried long aubergine with assort gourds & Thai basil.

แกงกระหรี่ผักรวมและอาจาดแตงกวา

Aromatic curry with bio-diversified local greens and cucumber relish.

กรุณาเลือกต้ม Please choose your preferred soup

ต้มข่าผักอินทรีย์รวม

Galangal soup with coconut cream & assorted greens.

ต้มจืดวิลาสใส่มะพร้าวอ่อนโหระพา

Clear soup of young coconut, tapioca pearl and Thai basil.

บริการพร้อมข้าวอินทรีย์เกี่ยวปี ๒๕๖๘

Organic rice harvested in 2025

ขนมหวานประจำวัน

Bo.lan dessert

Additional Menu

ทลนเต้าหู้ยี้ แนมผักพื้นบ้านและเบือทอด

580

Relish of preserved tofu with local greens

๕๘๐

มะระตุ๋นเห็ดหอมและกะหล่ำปลี

480

Braised bitter gourd with mushroom and cabbage

๔๘๐

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.