

กรกฎาคม-ตุลาคม
July-October
4,800++ per person
๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบนาน ภัฏญอาหาร Bo.lan Botanicals

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ขนมจีนขาวตาเคลือบอุ้งของขาวน้ำมั่งคุณสวนสุธีร์

'Khao ta kleub' U-Thong noodles with K. Sutee's organic mangosteens & fresh coconut cream.

เครื่องดื่มอย่างคอมบูชะ ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Kombucha with sour fruits.

ยำมันแกวใส่ผลไม้ตามฤดูกาลน้ำยำพริกแดง

Salad of jicama & seasonal Thai fruits.

หลนเต้าหู้ยี้เนมผักพื้นบ้านหลากพันธุ์และเต้าหู้ทอด

Relish of preserved tofu with assorted local greens & fried tofu.

ผัดมะเขือยาวและน้ำเต้าอ่อนกับโหระพา และ พริกสด

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

แกงกระหรี่ผักรวมและอาจาดแตงกวา

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

ต้มข่ากะทิสดใส่เห็ดและยอดมะพร้าวอ่อน

Galangal-infused fresh coconut cream soup with mushroom & coconut palm heart.

มะระตุ๋นเห็ดหอมและกะหล่ำปลี

Braised bitter gourd with mushrooms and cabbage.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๘

Organic 'Gaba' rice, Si Sa Ket. Harvested in 2025.

ข้าวปะกาอำปิล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๘

Organic 'Pa Ka Um Pun' white rice, Surin. Harvested in 2025.

ชุดขนมหวานสามครั้ง และชาปรองอย่างโบนาน

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.