

โบ.ลาน ชาวปลาอาหาร Bo.lan Balance

กรกฎาคม-ตุลาคม
July-October
4,600++ per person
๔,๖๐๐++ ต่อท่าน

เริ่มแรกกระเจิงรส

Bo.lan amuse bouche.

เครื่องดื่มอย่างยาดอง ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำเปิดรมควันแทนคุณย่างถ่านไม้ลำไยใส่ผลไม้ไทยในฤดู

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

หลนปูแสมเค็มใส่หมูสับเนมผักพื้นบ้านหลากพันธุ์และดอกแคสดใส่

Relish of small salted ocean crab with minced pork & stuffed local hummingbird flowers.

แกงคั่วลนกองอย่างใต้ใส่ปลาทะเลและยอดมะพร้าวอ่อน

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.

ต้มจืดหน่อไม้สด ซีโครงหมูอินทรีย์ใส่กุ้งแห้งอบเตาฟืนทะเลสาบสงขลา

Soup of rainy season bamboo shoots with free-range pork ribs.

เนื้อวัวตุ๋นมะระกับปลาสดต้มเค็ม

Braised salted beef with bitter melon & preserved sala fish.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๘

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

ข้าวปะกาอำปึล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๘

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

ชุดขนมหวานและชาปรุงอย่างโบ.ลาน

Dessert, Petits fours and 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.