



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

ตุลาคม - พฤศจิกายน
October - November
3,800++ per person
๓,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน สำรับน้อย

Bo.lan Brief

เริ่มแรกกระเริงรส

Bo.lan amuse bouche

ยำเนื้อโค “วิสาหกิจชุมชนไทยแบล็คโคราซ” น้ำยำพริกชี้ฟ้าส้ม

Salad of grilled black korat beef, long orange chili dressing.

ต้มกะทิปลากรอบไหลบัว

Coconut based soup with smoked fish and lotus shoot.

แกงกะทิทะเลอย่างใต้ใส่ชะครามน้ำกร่อย

Southern style curry of seafood.

น้ำพริกถั่วอย่างลานนา แหนมกับผักพื้นบ้านและหมูอินทรีย์สามชั้นกรอบ

“Lanna style” relish of minced pork with local tomato accompanied by assorted greens and crispy pork belly.

ผัดเผ็ดไก่แทนคุณใบจันทน์ กับหน่อของหน้าฝน

Stir-fried “Tan Khun” chicken with rainy season bamboo shoot & cumin leave.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๖

Organic “Gaba” rice Sri Saket Havest 2023

ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ กุดชุม ยโสธร เกียวปี ๒๕๖๖

Jasmine rice 105 “Kud Chum” Yasothorn Havest 2023

ชุดขนมหวานสองครั้ง

Pre – Dessert, Dessert

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.