



โบ.ลาน  
Bo.lan  
*Essentially Thai*

ตุลาคม - พฤศจิกายน  
October - November  
4,200++ per person  
๔,๒๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ข้าวปลาอาหาร  
Bo.lan Balance

ยอดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเรียงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเรียงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ยำเนื้อโค “วิสาหกิจชุมชนไทยแบล็คโคราช” 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.

น้ำพริกอ่องอย่างลานนา แนมกับผักพื้นบ้านและหมูอินทรีย์สามชั้นกรอบ

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

ผัดเผ็ดไก่แทนคุณใบจันทน์ กับหน่อบงหน้าฝน

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

ดอกแคสอดไส้

Hummingbird stuffed with minced pork and prawn.

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๖

Organic “Gaba” rice Sri Saket Harvest 2023

ข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ กุดชุม ยโสธร เกียวปี ๒๕๖๖

Jasmine rice 105 “Kud Chum” Yasothorn Harvest 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.