



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

ตุลาคม - พฤศจิกายน
October - November
4,800++ per person
๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ระเบียบรส
Bo.lan Feast

ยาดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเบื้องรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเบื้องรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ข้าวหุงอย่างเทศปลาอินทรี น้ำจิ้มสาระแหน่และซุพหางวัว

“Thai style biryani” confit mackerel with mint dressing serve with oxtail soup.

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.

น้ำพริกอ่อนอย่างลานนา เนมกับผักพื้นบ้านและหมูอินทรีสามชั้นกรอบ

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

ผัดเผ็ดไก่แทนคุณใบจันทน์ กับหน่อขงหน้าฝน

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

ดอกแคสอดไส้

Hummingbird flower 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

ชุดขนมหวานสามครั้ง และชาปรุงอย่างโบ.ลาน

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.