



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

สิงหาคม - ตุลาคม
August – October
4,800++ per person
๔,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ระเบียบรส
Bo.lan Feast

ยอดองกระชายดำ

Thai rice spirit macerated with traditional roots

เริ่มแรกกระเรียงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเรียงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ข้าวคลุกพริกเผารัชกาลที่หกอย่าง มล. ปอง มาลากุล

Chili jam coated rice from Rama VI era as per ML.Pong Malakul.

ยำไก่อินทรีย์แทนคุณย่างถ่านไม้ลำไย น้ำยำกะทิสด

Salad of charcoal grilled “Tan Khun” organic chicken with chili and coconut dressing.

ต้มจืดหน่อปลิงใส่กุ้งแห้งทะเลสาบสงขลากับซี่โครงหมู

Clear soup of rainy season bamboo and free range organic pork rib.

แกงคั่วกระท้อนหลายพันธุ์ใส่เนื้อโคเค็ม

“Krua” style curry of santol with local salted braised free range beef.

ปลาร้าสับ นมชะอมทอดและไข่ต้มยางมะตูม

Rice bran cured fish relish with fried acacia leaf and soft boiled egg accompanied by assorted local vegetables.

ผัดสะตอฤดูฝนกับคอหมูอินทรีย์และกุ้งอ่าวพังงาใส่กะปิกระบี่

Stir fry of wild caught “Phang Nga Bay” banana prawns & organic pork neck with sator beans and shrimp paste.

ปลาประจำวันทอดน้ำปลาและพริกน้ำปลาหน่วยฆ่า

Premium Bo.lan fish sauce fried wild caught fish with galangal bud fishsauce.

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.