



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

กุมภาพันธ์ - เมษายน
February - April
4,800++ per person
฿,๘๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน รับประทานอาหาร
Bo.lan Feast

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

ข้าวยำแกงอย่างคุระบุรี ไข่ต้มยางมะตูม ต้มส้มเรียบง่าย และผักดองน้ำข้าวข้าว

Rice Salad of Curry from Kuraburi province with traditional accompaniments

เครื่องดื่มอย่างยาดอง ประดับด้วยน้ำผึ้งป่า ผลไม้รสเปรี้ยว และ น้ำใบเตย

Thai rice spirit macerated with traditional root.

ยำเนื้อมหาสารคามย่างถ่าน น้ำยำกะปิครบเครื่อง และ สับปะรดปัตตาเวียราชบุรี

Salad of grilled Mahasarakram beef with Shrimp paste dressing and pineapple

หลนปลาอินทรียัดตานีเค็ม แนม ทอดมันปลาอินทรีกุ่มบุรี และ ผักพื้นบ้านหลากหลายพันธุ์

Relish of Salted Pattani King Mackerel served with fish cake and assorted greens

แกงเข้กะทิไก่แทนคุณและลูกกล้วย ปลีกกล้วย หวยกกล้วย

“Geng kati style” curry of Tan khun chicken with green banana, blossom & heart

ต้มปลาทะเลอย่างอีสานด้วยแขยง และ มะกอกป่า

Isan-inspired soup of fish, rice paddy herbs, and wild hog plum

ผัดบวบงูใส่กุ้งแชบ๊วยปรุงด้วยเกลือ และ ไข่เป็ด

Stir-fried green gourd with “ Phang gna Bay” banana prawn with duck egg

ของแนมประจำวัน ; ดอกแคสอดไส้ ปรุงด้วยมะแขว่น

Accompaniment : Stuffed hummingbird flowers

ข้าวกล้องงอกอินทรีศรีสะเกษ เก็บเกี่ยวปี ๒๕๖๘

Organic “Gaba” rice Sri Saket. Harvested in 2025.

ข้าวปะกาอำปิล จังหวัดสุรินทร์ เก็บเกี่ยวปี ๒๕๖๘

White rice “Pa Ka Um Pun” Surin. Harvested in 2025.

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.