



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

กุมภาพันธ์ - เมษายน
February - April
4,600++ per person
๔,๖๐๐++ ต่อท่าน

โบ.ลาน ขาวปลาอาหาร
Bo.lan Balance

เริ่มแรกกระเจิงรส ๑

Bo.lan amuse bouche I.

เริ่มแรกกระเจิงรส ๒

Bo.lan amuse bouche II.

เครื่องดื่มอย่างขาดอง 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 แนนม ทอดมันปลาอินทรีกุยบุรี และ ผักพื้นบ้านหลากหลายพันธุ์

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

แกงเข้ากะทิไก่แทนคุณและลูกกล้วย ปลีกกล้วย หยวกกล้วย

“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

ของแถมประจำวัน ; ดอกแคสดใส่ ปรุงด้วยมะแขว่น

Accompaniment : Stuffed hummingbird flowers

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์ศรีสะเกษ เกียวปี ๒๕๖๘

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

ข้าวปะกาอำปี้ล จังหวัดสุรินทร์ เกียวปี ๒๕๖๘

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

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.