

絹絲谷

創意料理

台灣野生海魚煙燻日本龍柏

黑松露蕈菇濃湯

小農契作土耕有機蔬菜沙拉佐義式鯉魚醬汁

白酒焗燒手作蟹肉餅、北海道生食等級干貝
佐有機芝麻葉

陳年福菜義大利燉飯

自釀有機葡萄醋飲

柑橘熟成台灣黑毛雪花豬肉

or

山林野放鬥雞義大利雞肉丸子佐青醬

手作乳酪蛋糕&巧克力

&

咖啡/烏龍紅茶/有機香草茶/日本有機煎茶

NTD1,890/人

主餐+NTD600/人 升等為

- A. 火烤頂級美國玉米牛
- B. 紐西蘭高山和羊
- C. 紐西蘭戰斧鹿排佐紅酒醬汁
- D. 台灣野生海魚清蒸或火烤

主餐+NTD 時價/人 升等為

日本A5級和牛紐約客部位

以上消費均需加上10%服務費

絹絲谷創意料理保證不含反式脂肪無人工添加物

巧克力及甜點不含乳化劑及任何人工添加物

且跟著時令食材做菜故以上菜單或許會有小變更，請跟著我們品嚐自然健康美食

Silk Valley fusion cuisine guaranteed to be free of trans fat & without any artificial additives.

Chocolate & desserts do not contain any artificial additives & emulsifiers.

Our cuisine is made with well-selected seasonal ingredients, thus above menu may varies depends on the ingredients.

絹絲谷 SILK VALLEY

e-mail: silk.valley.spa@gmail.com | +886 2 28626217

絹絲谷

用餐預訂須知

* 預約完成後，將發送付款簡訊通知，請於時限內完成付款，以完成您的預訂。
<匯款金額每人為基本套餐價\$1890+10%，現場如有其他加價或酒類消費，則另計>

* 每日供應之食材，皆為確認訂位後、用餐日三天前進行採買直送，恕不接受用餐前三天內之日期、時間、人數更改或取消訂位與退費。

*如有任何食物忌諱或過敏，請務必於預訂時告知。

*於規定時間內進行訂位取消之退費，將於每月最後一日以匯款方式退款(遇假日則順延)。

*如用餐當日人數未到齊，恕不退還未到者之餐費。

*訂位將保留15分鐘，遲到或未到將取消訂位且不退款。

絹絲谷 SILK VALLEY

e-mail: silk.valley.spa@gmail.com | +886 2 28626217