



TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

The Landis Taipei

亞都麗緻大飯店2025年
線上法人說明會



免責聲明

本簡報資料所提供之資訊，包含所有前瞻性的看法，將不會因任何新的資訊、未來事件或任何狀況的產生而更新相關資訊。亞都麗緻大飯店股份有限公司(以下簡稱本公司)並不負有更新或修正本簡報資料內容之責任。

本簡報資料中所提供之資訊並未明示或暗示的表達或保證其具有正確性、完整性或可靠性，亦不代表本公司、產業狀況或後續重大發展的完整論述。

公司&營運概況



公司簡介

公司名稱	亞都麗緻大飯店股份有限公司
股票代碼	5703
設立日期	1977年5月25日
上櫃日期	1999年6月15日
實收資本額	702,395,940元
經營內容	觀光旅館業、餐廳業、會議室出租業
營業地點	台北市中山區民權東路二段41號
員工人數	202人(不含兼職同仁)



TAIPEI
台北亞都麗緻大飯店

The Landis Taipei

集團的旗艦飯店為亞都麗緻大飯店，自 1979 年起坐落於台北繁華街區的正中心。飯店裝潢精美，採用法式裝飾藝術風格，歷史悠久，曾接待過許多名人。

亞都麗緻大飯店擁有 219 間全新裝修、裝潢高雅的客房和套房，每間客房均配備最優質的設施，確保為旅客提供輕鬆的住宿體驗和最大程度的便利和舒適。





Landis Hospitality Group

麗緻餐旅集團秉承客人至上的理念，以專業、熱情、敬業的員工和服務，致力於為客人提供最全面的住宿、美食和旅行體驗。

麗緻餐旅集團提供專業酒店管理諮詢的管理和經營特色餐廳和亞緻餐飲組成。

麗緻餐旅集團在台灣經營和管理酒店，其核心價值是提供超越自己家的用心服務。

永恆品味的麗致酒店，以舒適的設施和周到的服務滿足國內外商務人士和渡假者的需求。

//

Our Restaurants

亞都麗致大飯店擁有三間特色餐廳提供無與倫比的美食、飲料、服務和環境氛圍。

天香樓，台灣唯一提供傳統杭州菜的中式餐廳，有著無可挑剔的優雅環境和服務。自2018年起榮獲米其林一星。

巴黎廳1930 x 高山英紀是台灣高級美食的領導者，正宗法式美食的先驅。於2022年至2024年獲得米其林一星，並於同年成為第一家獲得米其林侍酒師獎的餐廳。

巴賽麗廳 La Brasserie 為國際品牌提供正宗的法國傳統特色菜和健康豐盛的自助早餐。使巴賽麗廳 La Brasserie 成為法國外交部所推薦的法國美食餐廳。



天香樓

餐廳源自香港天香樓，源自杭州，嚴格遵循宋代杭州的飲食文化精髓。杭州菜是中華優秀飲食文化的代表，有著美妙浪漫的民間傳說。

天香樓已有近一百年的歷史，國共內戰後，1949年，這家名店的主要廚師逃往香港，創辦了同樣著名的香港天香樓。

亞都麗緻天香樓傳承起源杭州的香港天香樓，堅守杭州老菜的風華韻味，同時依循杭饌本質文化，呈現杭州料理多樣面貌，置身西湖十景環繞的室內設計，結合歌頌當地飲食餐宴的詩詞描繪，深刻展現空間美學與風雅杭饌間豐厚的人文情懷，宋代文人四藝——點茶、插花、掛畫與焚香的延伸，更將宋人推崇的極致生活品味體現於廳內每一隅。

天香樓風格

美食家首先映入眼簾的是一個過渡風格的入口，非線性的大廳營造出一種神秘感，鼓勵客人帶著更高的期望探索「西湖」。開放式的用餐區就像是西湖四季歲月的縮影。重疊的橢圓形屏風統一了整個空間，代表了西湖彼岸的垂柳和水杉。西、北兩側的壁紙上印有水墨畫，意境深遠。東側，著名的書法掛毯向杭州的文化和文學聚集地致敬。



天香樓

Our Passion

Reminiscence of Four Arts of Song Dynasty with
calligraphy, tea and culinary culture

品宋四藝

遊湖十景

茗茶杭饌

有味清歡

Tien Hsiang Lo's mission is to elevate classic Hangzhou cuisine through an unparalleled dining experience sparking curiosity and exploration with impeccable guest service creating lasting memories.

Accolades



Michelin one star restaurant 2018 ~ 2024

Wine Spectator Best of Award of Excellence
2019-Present.

Muse Gold Prize Interior Design – Hospitality.

The 500 dishes awarded 2021 ~ Present

天香樓 Tien Hsiang Lo



Chef Profile

Chef de Cuisine Lulu

天香樓的烹飪團隊由路凱源主廚領導，路主廚是土生土長的台灣人，擁有超過20年的專業經驗，專注於精緻的江南菜。曾榮獲海峽兩岸十大名廚稱號，並獲得亞太地區最高獎章 - 五星金鑽獎。

路主廚對中國烹飪歷史充滿熱情和專注，他著迷於菜餚背後的經典故事，並將這些知識和藝術融入到每一道菜中，以便每位挑剔的客人都能享受和欣賞美食。

路主廚對天香樓的每道招牌菜都精益求精。憑藉這種奉獻精神，他保持了米其林一星天香樓烹飪項目的卓越品質。

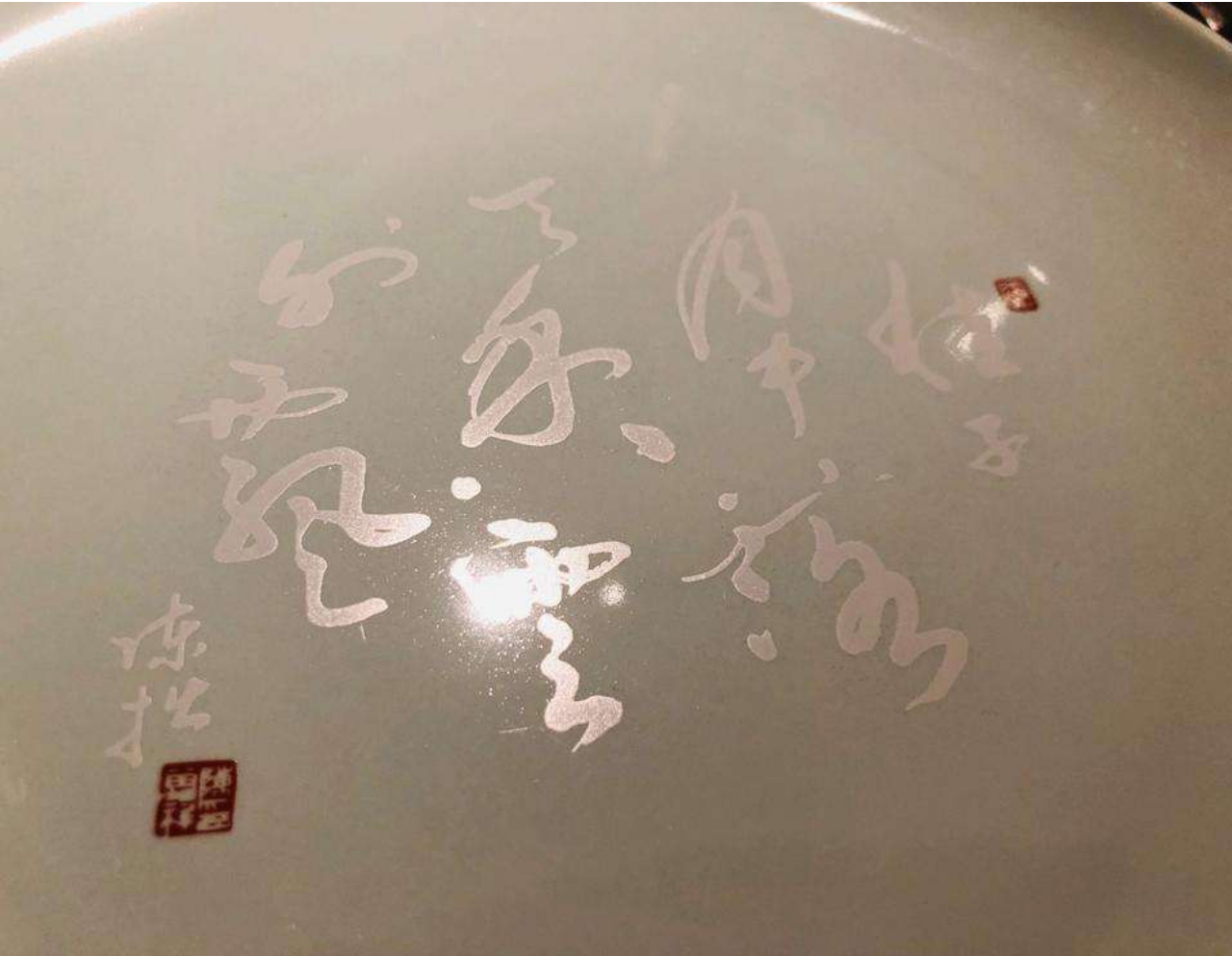


Culinary Program

杭州菜是中華優秀飲食文化的代表，有著美妙浪漫的民間傳說。宋代詩人蘇東坡曾盛贊杭州是美食天堂。

亞都麗致大飯店的天香樓餐廳源自香港天香樓，提供招牌菜色，如東坡肉、龍井蝦仁、神仙砂鍋鴨湯等。

Restaurant Dishes and Services



迎賓餐盤上的詩句「桂子月中落，天香雲外飄」取自唐代詩人宋之問《靈隱寺》的這首詩。

描寫桂花在月光下靜靜地飄落，清香在遠方的雲朵中飄蕩，慢慢地蔓延。

期待每位賓客都能享受到清新雅緻的杭州美食以及歷史文化典故的獨特魅力。

Tien Hsiang Lo Signature Dishes

蟹釀橙起於南宋宮廷菜。宋人食蟹，橙是標配，橙子成熟時，剛好也到了品蟹的季節，古書亦云「蟹到強時橙也黃」這一道功夫菜，橙裡動用了五到六隻蟹，並巧妙的加入花雕，過程酒精揮發，餘下陳酒甘甜，令蟹肉鮮味濃郁起飽滿。

晴窗早覺愛朝曦，竹外秋聲幾作威。
命仆安排新暖閣，呼童熨貼舊寒衣。
葉浮嫩綠酒初熟，橙切香黃蟹正肥。
容菊滿園皆可羨，賞心從此莫相違。

宋劉克莊

Tien Hsiang Lo Signature Dishes

蒸羊肉在宋代相當流行，「**盞蒸羊**」則是北宋京都餚饌名品之一。將帶肥肉的嫩羊肉切片，以碎蔥、乾薑、陳皮、酒、鹽等調味，微火悶軟，口感軟糯。

爛櫻珠之蜜煎，翁香酪之蒸羊。
始半熟以含酒，蟹微生而帶糟。
蓋聚物之天美，以養吾之老饕。

宋 蘇軾



盞蒸羊 | 薄切り子羊の香味蒸し Steamed Tender Sliced Lamb

Tien Hsiang Lo Signature Dishes

龍井蝦仁是天香樓最具代表性的經典杭州名菜。特選河蝦去泥剝殼後，露出玉白晶瑩之蝦仁，過油後佐以龍井新茶。河蝦仁滋味鮮甜、口感細緻，龍井茶葉碧綠清香，粉白嫩綠的搭配，色香味俱全。

白雲峰下雨旗新，膩綠長鮮穀雨春。
靜試卻如湖上雪，對嘗最憶剡中人。

宋 林和靖

Tien Hsiang Lo Signature Dishes

宋嫂魚圓羹一次可品嚐到「宋嫂魚羹」及「杭州魚圓」兩道傳統名菜，充滿細嫩魚丁的鮮美湯底，搭配軟綿如玉的杭州魚圓，帶來魚鮮加乘的風味展現。

裙屐聯翩買醉來，綠陽影里上樓台；
門前多少游湖艇，半自三潭印月回。
何必歸尋張翰鱸，魚羹風味說西湖；
虧君有此調和手，識得當年宋嫂無。

宋蘇軾



Tien Hsiang Lo Signature Dishes

天香樓經典**東坡肉**，結合醬蘿蔔、香米飯、天香麵線與手工泡饅，單吃或搭配享用皆別具風味。相傳東坡肉係蘇東坡被貶官時在黃州所發明，後來流傳至杭州成為傳統名菜。東坡肉的各家做法不同，天香樓是將帶皮的五花肉切成四方塊，以紹興酒、醬油、蔥、薑和糖調味，並用蘭草繩捆綁，封於砂鍋內以文火燜煮，煮爛後去油並浸泡一日，食用前再回蒸。開蓋時，紹興酒香撲鼻，滋味鹹中帶醇香甜，入口即化，是老饕們追逐而來的經典名菜。

淨洗錯，少著水，柴頭燻煙炆不起。
待他自熟莫催他，火候足時他自美。

宋蘇軾

Tien Hsiang Lo Signature Dishes

菊花酥餅·芋頭/蓮蓉，宋代宮廷名點，外表似一朵綻放菊花，內餡品嚐香濃芋頭或綿密蓮蓉，細緻滑潤口感適合飯後一口甜。

秋霜造就菊城花，不盡風流寫晚霞。
信手拈來無意句，天生韻味入千家。

唐 李師廣

Hairy Crab

天香樓季節料理主打杭式**陳醋白灼大閘蟹**以江南水煮方式保留鮮甜原味與馥郁膏黃，每隻重達5兩以上且膏黃豐腴飽滿，搭配薑醋更凸顯美味，是難得的秋日美饌。



Aesthetic and unique French fine dining in a five star hotel of Taiwan

五星飯店唯一正統高端精緻法式餐宴



Paris 1930 de Hideki Takayama

亞都麗緻大飯店是台北一家歷史悠久的高級餐廳，提供法國新派美食。它是 30 多年來的傳奇美食勝地，注重細節的服務是重中之重。

以其豐富的創意和無可挑剔的服務而聞名，早年主要接待居住在台北的外籍人士（法國人、英國人、德國人、奧地利人、美國人等）。

餐廳環境優雅，曾舉辦美酒佳餚促銷活動、晚宴、時令食品促銷活動和許多特殊場合。

A photograph of a restaurant interior. The room features several round tables covered with white tablecloths, each set with white plates, glasses, and cutlery. The chairs are upholstered in a light-colored fabric with dark piping. A large, ornate crystal chandelier hangs from the ceiling, casting a warm glow. In the background, there are large windows with sheer curtains and a decorative metal screen with a geometric pattern. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

巴黎廳風格

巴黎廳1930於2019年進行了改造和品牌重塑，煥然一新。其新設計以「裝飾藝術」為基礎，融入現代氣息。入口迷人，設有 2 間私人房間，室內設計優雅、現代別緻，呈現 1920 年代/1930 年代的時尚風格。1930年舊巴黎的形像以新面貌重新呈現。晚上，巴黎前衛的外觀和感覺絕對會帶您進入光之城的夢幻時代。

The image shows the interior of a restaurant. On the left, a wall is covered with numerous framed awards and certificates. In the foreground, there is a dark brown striped sofa and a white armchair. The floor is made of light-colored wood. In the background, there is a wooden cabinet and a glass display case. On the right, a glass-enclosed wine cellar is visible, filled with many bottles of wine. The lighting is warm and ambient.

Our Passion

巴黎廳1930 x 高山英紀榮獲米其林一星，並於 2022 年和 2023 年首次獲得新推出的米其林侍酒師獎，是台灣高級法餐的先驅。所有團隊成員都致力於透過調動所有五種感官來吸引客人，打造令人難以置信的用餐體驗。憑藉專業、優雅的服務，我們始終致力於為每位客人打造無可挑剔的用餐體驗——創造永遠值得珍惜的難忘時刻。巴黎廳1930 x 高山英紀是台灣最好的高級餐廳。



2023 葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎
Wine Spectator Best of Award of Excellence 2023
ワイン・スペクテーター ベスト オブ アワード オブ エクセレンス



Accolades

Michelin one star restaurant 2022 ~ 2025.

Michelin Sommelier Award 2023.

Wine Spectator Best of Award of Excellence
2020-Present .



MICHELIN
2025

《臺灣米其林指南》一星餐廳

One MICHELIN Star Rating by MICHELIN Taiwan
ミシュラン 一つ星



Chef Hideki Takayama
Culinary Director of Paris 1930 de Hideki Takayama
The Landis Taipei
September 2019 to present

Accolades

榮獲2023年臺灣米其林一星、首屆侍酒師獎暨最佳酒單，巴黎廳 1930 x 高山英紀 是國內法式高端精緻料理的先驅，致力呈現餐飲藝術中視覺與味覺的完美經驗，始終是饕客心目中追求美食職人之藝的典範。

餐廳廚藝總監高山英紀 Hideki Takayama，為兩次獲得擁有「廚藝界奧運」之稱的包庫斯世界烹飪大賽 Bocuse d'Or 之亞太區冠軍，更於2015年創下世界第五佳績。

餐廳以高山英紀熱愛的台灣茶為主軸，解析茶款特色呼應料理特性，在食材與料理的悠蕩中，飄出一縷茶園清雅；餐期間融入視·嗅·觸·味·聽覺等五感，置身優雅的美妙體驗。

不只獲得一星殊榮肯定，2022年更獲頒米其林首屆侍酒師獎暨最佳酒單，同時也是台灣首間為客人提供專業侍酒服務的餐廳。



Culinary Program

巴黎廳 1930 x 高山英紀周延全面的酒單涵蓋法國五大酒莊、歐洲、與新世界產區，餐酒搭配中亦見清酒之列，在「飲」與「食」的料理搭配中呼應日籍主廚料理的內斂與溫暖。

生長於福岡鄉間的高山英紀，以洗鍊與自然回歸料理最真實的「凝聚」與「分享」，同步其於神戶的 entre nous 餐廳，一脈相承、真心款待，意猶未盡的滿足刻畫著嘴角微揚的幸福笑顏，以最純粹的食材與豐富台灣茶品，串接料理間滋味跌宕的味蕾光譜。

訓練有素的優雅服務，體貼至微、殷勤有禮，來自內心真誠的溫暖底蘊，僅盼此宴珍藏於您的記憶扉頁。

期待您的細細品味 美饌感官之旅。



Découvrez le bistrot classique, retrouvez la Belle Époque

尋味經典小餐酒館 法國美好年代重現



La Brasserie and Le Rendez-vous

巴賽麗廳 La Brasserie 是一家豐富城市感官和美學的餐廳。在台灣，很少有餐廳能在室內裝潢、服裝和菜單上如此忠實地再現法國的美好年代。

一位台灣著名作家形容巴賽麗廳 La Brasserie 是無需出國就能體驗法國的精髓。巴賽麗廳 La Brasserie 重現了 20 世紀 30 年代的法國。閃閃發光的黃銅象徵著人們記憶中的過去時代的奇蹟。

The image shows the interior of a restaurant with a classic, elegant design. The floor is covered in a black and white diamond-shaped checkered tile. A long, dark brown leather tufted booth runs along the right side of the room. In front of the booth are several wooden tables, each set with white linens, silverware, and glassware. A polished brass railing runs along the top of the booth. The ceiling is dark with recessed lighting and ornate chandeliers. The overall atmosphere is warm and sophisticated.

巴賽麗廳風格

以法國美好年代Brasserie風格打造的巴賽麗廳，呈現出獨特浪漫風格與濃厚人文氣息。

擦得金亮的黃銅欄杆、布根地紅座椅，在迷離光影與鑄鐵裝飾映襯下，營造熱情溫暖氛圍，在這裡用餐，不但能體會歐洲餐廳的優雅氣氛，還同時享有歐洲酒館輕鬆自在氛圍。它延續了1930年代法國小酒館的傳統，已成為社交名流和每位老主顧的聚會場所。



Our Passion

是台灣唯一一家為每位用餐顧客提供道地經典美食和熱情服務周到的法國餐廳。

重現法國代表性傳統小酒館環境的獨特用餐體驗。

完美的休閒餐廳，適合在台灣舉辦任何場合的聚會、社交或慶祝活動。



2023 葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎
Wine Spectator Best of Award of Excellence 2023
ワイン・スペクテーター ベスト オブ アワード オブ エクセレンス



Accolades

Wine Spectator Best of Award of Excellence
2020-Present.

“Taste of France” recognition by French Office
of Foreign Affairs



La Brasserie and Le Rendez-vous

服務人員的經典制服更襯托出法式餐廳的氛圍。服務的服裝讓人想起傳統的法國小酒館，而服務生在塞納河左岸的咖啡館裡也不會顯得格格不入，這種樣子在現代法國已經越來越罕見了。

巴賽麗廳 La Brasserie 傳達了最忠實的法國飲食文化和生活之美。40年的傳承，愈發輝煌。

這裡也是與朋友、熟人和商務同事享用雞尾酒或各種混合飲品的理想場所。

The image shows the interior of a restaurant, identified as La Brasserie. The room features dark wood paneling on the walls and ceiling, with large windows looking out onto a city at night. The seating includes a long, tufted leather booth along the wall and several wooden tables with upholstered chairs. The tables are set with white linens, glassware, and cutlery. The lighting is warm and ambient, creating a classic and elegant atmosphere.

Information

巴賽麗廳 La Brasserie 提供全天休閒餐飲，從早餐、午餐、下午茶到晚餐。

它最初是法國社區最喜歡的用餐場所，多年來舉辦了許多歐洲活動。提供一系列誘人的經典法式小酒館風格菜餚，滿足當地居民和酒店客人的需求。



廖偉立
Chef Willy Liao

Chef Profile

行政主廚廖偉立 (Willy Liao) 從底層開始摸索學習，最後加入亞都麗致大飯店的巴黎廳1930，巴黎廳1930為台灣最早引進正統法式精緻餐飲的餐廳。

在當時，他與許多法國出生的行政主廚一起工作，並向他們學習。由於他對烹飪的熱情和天賦，他最終被晉升為副主廚。

2016年，Willy成為La Brasserie的行政主廚。他每年都會前往法國，研究當地人、文化、歷史和美食之間的關係，並尋找最令人驚嘆的傳統菜餚並仔細研究它們。

回台後，他根據自己對法國美食的理解重新詮釋了這些菜餚，將他旅途中所啟發的靈感帶到了餐桌上。

Culinary Program

酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯

被譽為法國現代主義烹飪之父Paul Bocuse於 1961 年獲得法國最佳工藝師（Meilleur Ouvrier de France，簡稱 MOF），其位於里昂的餐廳 L'Auberge du Pont de Collonges從1965年來加冕米其林三星，至今為三星最長紀錄保持者；而黑松露酥皮湯便是其代表作之一。

1975年，法國總統Valéry Giscard d'Estaing宣布Paul Bocuse為國家榮譽軍團騎士；而Paul Bocuse則以總統姓名縮寫創作出著名的「松露酥皮湯V.G.E」，此道佳餚需以特製的獅頭杯裝盛，酥皮久而不塌，湯品清澈香氣馥郁為最大特色。



酥皮松露鴨肝牛肉澄清湯
La Soupe aux Truffles Noires V.G.E

Culinary Program

熱月龍蝦

奶油焗烤龍蝦Thermidor是經典的法國菜，先將龍蝦汆燙後，取其殼內龍蝦肉，以干蔥、蘑菇、茵陳蒿與白蘭地炒香，再混合奶油質地的Thermidor Sauce，放回龍蝦殼中並鋪上瑞士葛瑞爾乾酪（Gruyere Cheese）烤至金黃，因其做工繁複費時，通常用於重要場合與招待貴賓使用，為20世紀最受歡迎的法國美食。

據傳此道菜源自法國國家大劇院旁的Marie's餐酒館，主廚研發這道菜時該劇院正在上演法國推翻獨裁者的戲劇「熱月革命」，熱月龍蝦因此得名。



熱月龍蝦
Homard Thermidor



香煎比目魚襯安納洋芋
Filet de Flétan à la Dugléré

Culinary Program

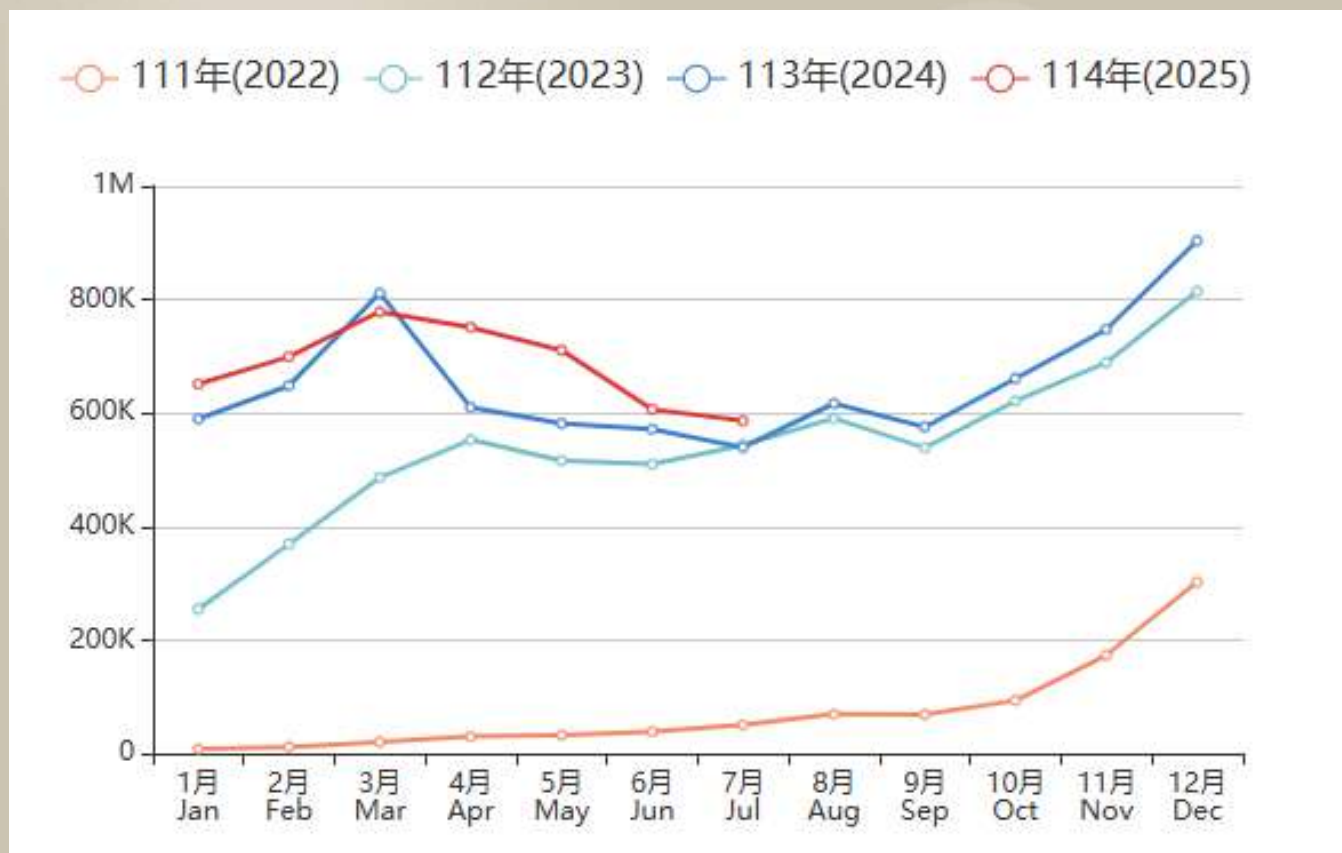
香煎比目魚襯安納洋芋

18世紀拿破崙三世時的名菜，當時巴黎The Café Anglais餐廳主廚迪格蕾(Chef Adolphe Dugléré)的知名菜餚，主廚結合迪格蕾兩大名菜—Filets de flétan, Pommes Anna，傳統Filets de flétan為高湯水煮比目魚後收成醬汁，因應區域魚肉特性不同改為乾煎。迪格蕾曾獲作曲家羅西尼讚揚為「廚房裡的莫札特」。

產業概況



近4年來台旅客總人次變化



114年1-6月累計
Visitor arrivals in
January-June 2025
4,197,240

114年6月小計
Visitor arrivals in
June 2025
606,346

資料來源：交通部觀光局統計資料

114年6月觀光市場概況摘要

114年6月來臺旅客為606,346人次，與去（113）年同期相較，成長6.1%。6月份主要客源市場人次及成長率分別為：日本92,521人次（21.18%）、港澳101,484人次（-7.41%）、韓國48,230人次（-7.15%）、中國大陸46,060人次（48.97%）、美國68,474人次（0.27%）、新加坡32,517人次（8.41%）、馬來西亞29,848人次（10.08%）、歐洲27,333人次（1.14%）、紐澳9,461人次（1.11%）。

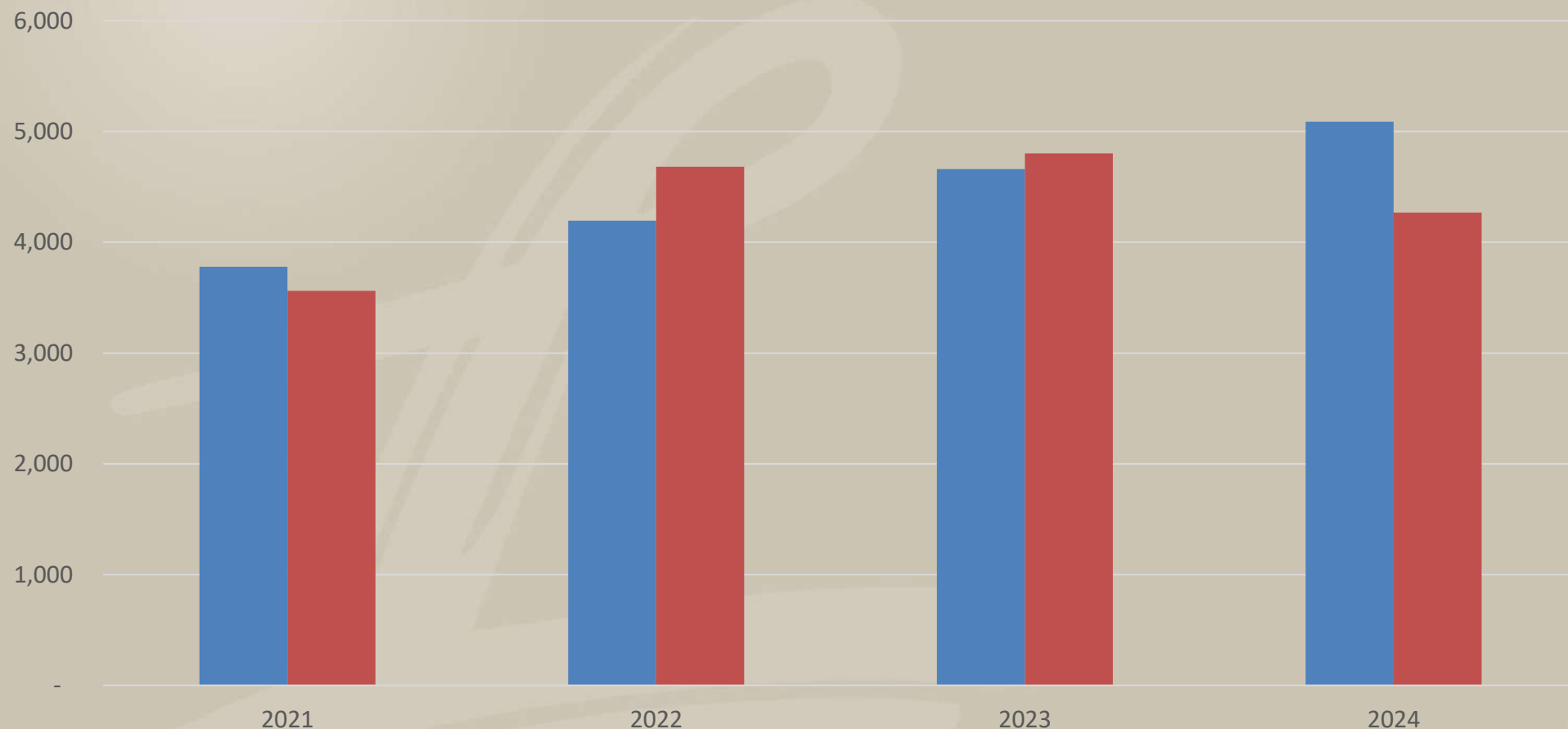
6月來臺目的：來臺旅客於入境登記表（A卡）中勾選來臺旅行目的，其中觀光、業務、探親目的，旅客人次及占比分別為395,620人次（65.25%）、26,435人次（4.36%）、33,311人次（5.49%）；其他目的別(包含未勾選或勾選其他者)為150,980人次（24.9%）。

產業概況-近半年住房率

住用率	觀光旅館 住用率(%)	與上年同期 增減百分點	國際觀光旅館 住用率(%)	與上年同期 增減百分點	一般觀光旅館 住用率(%)	與上年同期 增減百分點
2024. 12	69.44	1.62	71.68	0.75	63.23	4.03
2025. 01	59.34	3.31	61.85	2.96	52.42	4.34
2025. 02	61.13	4.19	63.4	3.51	54.89	6.08
2025. 03	64.8	-0.96	66.64	-1.43	59.67	0.25
2025. 04	65.29	6.07	66.54	4.97	61.82	8.91
2025. 05	63.26	7.81	64.37	6.88	60.19	10.22
2025. 06	60.83	-0.85	62.51	-1.51	56.17	0.78

資料來源：交通部觀光局統計資料

產業概況-近四年平均房價



資料來源：交通部觀光局統計資料

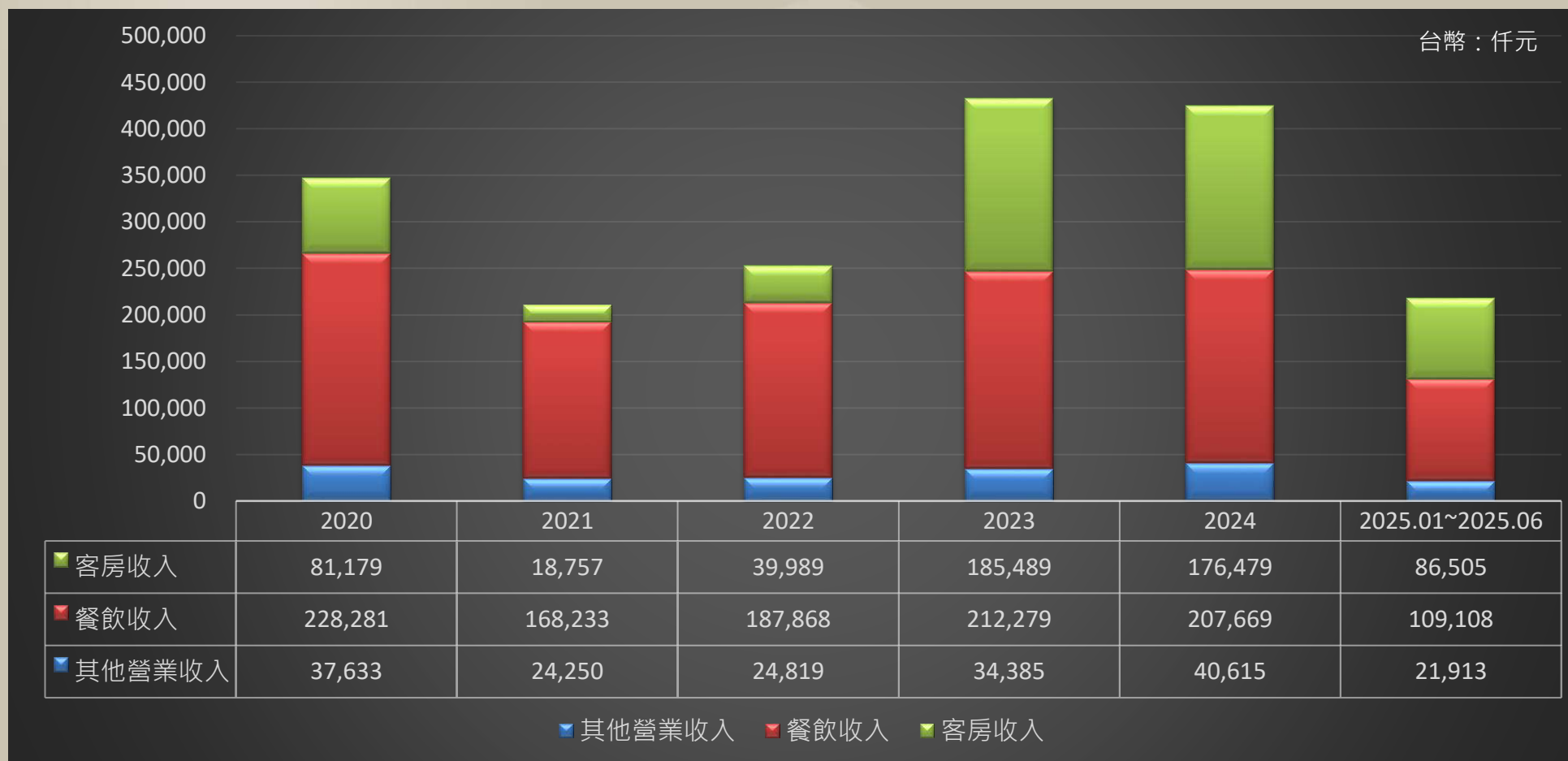
■ 台北平均房價

■ 亞都麗緻平均房價

財務概況



近五年營業收入



Q2-2025合併損益表

單位：新台幣仟元

項 目	2Q2025	2Q2024	YoY	2024	2023	YoY
營業收入	101,306	89,709	12.93%	424,763	432,153	-1.71%
營業成本	(63,145)	(66,480)		(265,283)	(250,828)	
營業毛利(毛損)	38,161	23,229	64.28%	159,480	181,325	-12.05%
營業費用	(40,164)	(35,250)		(144,794)	(135,225)	
營業利益(損失)	(2,003)	(12,021)	83.34%	14,686	46,100	-68.14%
營業外收入及支出	693	1,132		2,464	1,055	
稅前淨利(淨損)	(1,310)	(10,889)	87.97%	17,150	47,155	-63.63%
所得稅利益(費用)	199	2,223		(3,515)	(8,340)	
本期淨利(淨損)	(1,111)	(8,666)	87.18%	13,635	38,815	-64.87%
歸屬於母公司業主稅後純益	(1,111)	(8,666)		13,635	38,815	
每股盈餘(虧損)	(0.02)	(0.12)		0.19	0.55	

未來展望



營運策略

本集團一百一十四年度持續進行下列各項營業計劃：

(一) 拓展國際觀光客(差旅業務)市場，使其成為飯店穩定收入來源，另穩定國旅部分客源，積極爭取成為跨國公司長期住宿之簽約飯店，並針對特殊節慶包裝具吸引力之套裝行程，抑或結合餐飲搭配住宿專案，增加對旅客的吸引力，依據住房客層的特性，透過異業、虛擬旅遊平台的合作妥善佈局爭取更多潛在消費客層。

(二)透過緻友會員系統，深化與緻友的連結度，跨業合作提供多樣化的紅利累點、會員專屬住房與餐飲優惠，增加黏著度。

營運策略

本集團一百一十四年度持續進行下列各項營業計劃：

(一) 拓展國際觀光客(差旅業務)市場，使其成為飯店穩定收入來源，另穩定國旅部分客源，積極爭取成為跨國公司長期住宿之簽約飯店，並針對特殊節慶包裝具吸引力之套裝行程，抑或結合餐飲搭配住宿專案，增加對旅客的吸引力，依據住房客層的特性，透過異業、虛擬旅遊平台的合作妥善佈局爭取更多潛在消費客層。

(二)透過緻友會員系統，深化與緻友的連結度，跨業合作提供多樣化的紅利累點、會員專屬住房與餐飲優惠，增加黏著度。

營運策略

(三) 在堅守卓越服務品質與細緻化的餐食服務外，亦與飲食文化深度結合，創造豐富話題、成就台北亞都麗緻大飯店的餐飲更具市場區隔性。針對前述策略，天香樓將持續舉辦緊扣著 文人四藝話題的文化主題; 巴賽麗廳在尋求創意展現時，仍保有依循法國 1930 美好年代 為宗旨，多年專注於法國傳統經典料理的努力，已為國內法國菜傳統市場奠下知名度，在來客成長、客單價不斷拉抬下，提升客單價創造最大利潤。而由主廚高山英紀領軍的「巴黎廳 1930 x 高山英紀」在變換四季菜單之外，更強調營造用餐的完整體驗，透過五感增加儀式感，讓許多饕客耳目一新。

(四)強化亞緻餐飲多角化經營並積極發展線上購物及冷凍商品，並於各大檔期積極開拓異業結合通路拓展商機，增加市場曝光度及消費者的認同感，期以不同品牌及產品給予消費者多樣的選擇並提昇競爭力。

營運策略

(五)發展超商通路及線上購物平台，根據不同的商品特性佈局通路，增加市場曝光度及消費者的認同感，期以不同品牌及產品給予消費者多樣的選擇並提昇競爭力。

受到外部競爭環境、法規環境及總體經營環境之影響

相對於穩定成長的業務，人員招聘成為當務之急，更是所有餐旅產業面臨到最大挑戰，積極嘗試各種不同招募管道，重視企業文化傳承及人才培訓，施行員工訓練護照計劃提昇員工專業及管理技能，進而留住人才並提升服務品質。

內部稽控持續加強公司治理，包括維護股東權益、內部風險控管、提升資訊透明度及落實企業社會責任，期為社會及股東創造最大利潤。



LANDIS GROUP
HOSPITALITY
麗緻餐旅集團

Thank you



台北亞都麗緻大飯店
THE LANDIS TAIPEI



DINING GROUP
亞緻餐飲



麗緻管理顧問
LANDIS MANAGEMENT