PARIS
1930
de
Hideki
Takayama

餐廳團隊

Our restaurant team is comprised of the following

廚藝總監 Culinary	高山英紀 Hideki Takayama
集團行政主廚 Executive Chef	廖偉立 Willy Liao
甜點 Pastry	游睿恩 Rui En Yu
餐廳管理 Dining	陳乃慈 Shayne Chen
顧客關係 Guest Relations	柳信郎 Jack Liu
侍酒師 Sommelier	李哲 Joey Li
侍茶師 Tea Sommelier	陳乃慈 Shayne Chen

經典法式料理的細膩詮釋，配合體貼入微的貼心服務
帶來臻至完美的用餐體驗，是我們的使命

Our mission is to elevate classic French cuisine through an unparalleled dining experience sparking curiosity and exploration with impeccable guest service to create lasting memories.

Paris 1930 de Hideki Takayama 歡迎您的蒞臨

Paris 1930 de Hideki Takayama welcomes you to dine with us.

秋藏大地・萬物豐盈

Autumn's Bounty - The Earth in Abundance

秋の旬の恵み

《秋頌》

霧氣洋溢果實黃熟的秋，
你與成熟的太陽是夥伴——
你們同用了累累的珠球
綴滿茅檐下的葡萄藤蔓，
你們使蘋果樹負密實彎腰，
使榛實緊抱在核的中央，
使葫蘆成熟，使一切果實臉紅

To Autumn

Season of mists and mellow fruitfulness,
Close bosom-friend of the maturing sun;
Conspiring with him how to load and bless
With fruit the vines that round the thatch-eves run;
To bend with apples the moss'd cottage-trees,
And fill all fruit with ripeness to the core;
To swell the gourd, and plump the hazel shells
With a sweet kernel; to set budding more.

「私は知っている、野生のタイムが匂い咲き、
オックスリップやうつむくスミレが育つあの堤（つつみ）を。
薫るハニーサックルがこんもりと覆い、
甘いムスクローズやエグランタイン（野バラ）が咲き乱れる場所を。」

—英國詩人 約翰濟慈

John Keats

イギリスの詩人 ジョン・キーツ

La Prime Saison

供應日期: 2026.11.04~2027.01.03
Autumn Menu will be offered from November 04, 2026 to January 03, 2027
2026.11.04-2027.01.03 秋メニューご提供のお知らせ

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

栗子 | 牛肝菌戚風蛋糕 | 章魚生春捲
Chestnut Ball | Cep Mushroom Chiffon Cake | Octopus Spring Roll
くり、ポルチーニのシフォンケーキ 、タコの生春巻き

角蝦 毛豆
Langoustine, Edamame
ラングスティーヌ、枝豆

牛肝菌蘑菇清湯
Cep Mushroom Consommé
ポルチーニ茸のコンソメ

季節鮮魚佐鮮蔬醬汁
Seasonal Fish, Vegetable Basil Sauce
季節鮮魚、野菜のバジルソース

紐西蘭產鹿肉
New Zealand Venison
ニュージーランド産 ヴェニソン

柿子慕斯 東方美人茶
Persimmon Mousse, Oriental Beauty Oolong Tea
柿のムース、東方美人茶

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$4,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。

La Saveur

供應日期: 2026.11.04~2027.01.03
Autumn Menu will be offered from November 04, 2026 to January 03, 2027
2026.11.04-2027.01.03 秋メニューご提供のお知らせ

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

栗子 | 牛肝菌戚風蛋糕 | 章魚生春捲
Chestnut Ball | Cep Mushroom Chiffon Cake | Octopus Spring Roll
くり、ポルチーニのシフォンケーキ 、タコの生春巻き

角蝦 毛豆
Langoustine, Edamame
ラングスティーヌ、枝豆

牛肝菌蘑菇清湯
Cep Mushroom Consommé
ポルチーニ茸のコンソメ

季節鮮魚佐鮮蔬醬汁
Seasonal Fish, Vegetable Basil Sauce
季節鮮魚、野菜のバジルソース

或
or
又は

日本A5和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産A5和牛

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

升級加價NT$1,000
Requires an upgrade surcharge NT$1,000
アップグレード追加料金：NT$1,000

柿子慕斯 東方美人茶
Persimmon Mousse, Oriental Beauty Oolong Tea
柿のムース、東方美人茶

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$6,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。

Le Supreme

供應日期: 2026.11.04~2027.01.03
Autumn Menu will be offered from November 04, 2026 to January 03, 2027
2026.11.04-2027.01.03 秋メニューご提供のお知らせ

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

栗子 | 牛肝菌戚風蛋糕 | 章魚生春捲
Chestnut Ball | Cep Mushroom Chiffon Cake | Octopus Spring Roll
くり、ポルチーニのシフォンケーキ 、タコの生春巻き

角蝦 毛豆
Langoustine, Edamame
ラングスティーヌ、枝豆

牛肝菌蘑菇清湯
Cep Mushroom Consommé
ポルチーニ茸のコンソメ

季節鮮魚佐鮮蔬醬汁
Seasonal Fish, Vegetable Basil Sauce
季節鮮魚、野菜のバジルソース

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

日本A5和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産A5和牛

柿子慕斯 東方美人茶
Persimmon Mousse, Oriental Beauty Oolong Tea
柿のムース、東方美人茶

精緻小點
Petit Fours
お茶菓子

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー 又は お茶

$8,800 Per Person
餐點需加價一成服務費
All Prices are subject to a 10% service charge
全てのご注文にサービス料10%を頂戴いたします。

餐點內容依季節不同而有所變動，請依現場供應食材為主
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
メニュー内容は、ご提供出来る食材に応じて季節ごとに変更することがございます。

LANDIS CLUB
緻友會員

緻友會員

Landis Club Membership
ランディスクラブの会員

成為緻友 享受尊榮 累積每一份 熟悉安適與信賴

Enjoy Privileged Treatment
Accumulated familiarity, comfort and trust

会員様専用の様々な特典やご優待をご利用いただけます。
安心と信頼に満ちたより充実したサービスをお届けいたします。

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

若有自備飲品需求，本餐廳將依照下述規範酌收費用:
葡萄酒每瓶NT$1,500、烈酒每瓶NT$2,000

若因飲酒過量導致嘔吐或人為因素(例如:打翻酒水)汙損飯店餐廳設施(地毯、傢俱、牆面等等)，或是清理困難，將依面積計算：50x50公分，酌收NT$10,000清潔費。

Bringing your own beverages will be charged for the following:
Wine is NT$1,500 per bottle and Spirits is NT$2,000 per bottle.

If hotel or restaurant facilities (floors, furniture, walls) are degraded due to vomiting, bodily wastes or spillage - an additional cleaning charge fee of NT$10,000 per 50x50cm will be applicable.