



The Landis Taipei

亞都麗緻大飯店2026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
董事長	周永裕
總經理	徐宜寧
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	200人(不含兼職同仁)



公司簡介

亞都麗緻於民國六十六年創立，故董事長周志榮先生為響應政府提倡觀光事業之號召，邀集親友創辦此國際觀光大飯店。民國六十六年六月破土興建，民國六十八年十二月十三日正式開幕營業，目前擁有國際標準客房219間、3間館內餐廳，為國內外人士入住與餐宴的最佳場所。米其林一星餐廳天香樓，提供美味杭州菜，大宴小酌無不適宜；同樣獲得米其林一星殊榮的巴黎廳1930x高山英紀，是台灣高端精緻法式料理的代表，洋溢經典歐風的巴賽麗廳，供應道地經典法國佳餚，令人如置身於法國美好年代。

「體貼入心，更甚於家」是亞都麗緻飯店一向秉持的服務精神，亦贏得中外人士交相讚譽，蜚聲國際。除了獲得觀光局五星級飯店認證，並多次獲得國內外飯店品牌評比肯定，如台灣服務業大評鑑、五星服務獎、金牌服務業調查等獎項，成為國內最具代表性的飯店品牌之一。



麗緻餐旅集團



麗緻餐旅集團提供專業飯店管理服務，包含麗緻管理顧問公司及亞緻餐飲。

集團同仁貫徹專業、熱情的服務精神，致力於為客人打造美好的住宿、美食與旅行體驗，提升麗緻餐旅集團的品牌價值，滿足國內外旅客的需求。



亞都麗緻大飯店

麗緻集團的旗艦飯店為亞都麗緻大飯店，座落於台北繁華街區中心。飯店設計採用法式裝飾藝術風格，歷久彌新，品味不凡，深受國內外名人雅士青睞。



客房

亞都麗緻大飯店擁有219間客房，包含：卓越客房142間，豪華客房39間，以及行政套房15間，景隅套房20間等客房。

室內設計風格典雅，每間客房均配備最優質的設施，為旅客提供舒心的住宿體驗與貼心的細膩服務。



餐廳

亞都麗緻大飯店擁有三間特色餐廳，提供各式美食佳餚與美酒佳釀。

天香樓 台灣唯一傳統杭州菜餐廳，自2018年起至2025年均榮獲米其林一星。

巴黎廳1930x高山英紀 台灣精緻法式美食先驅與領導者，2022年起至2025年均獲得米其林一星，並於2022年起成為第一家獲得米其林侍酒師獎的餐廳。

巴賽麗廳 法國外交部認證「美味・法國」法國美食餐廳，提供法國13大區經典料理。

主廚介紹



集團行政主廚廖偉立 (Willy Liao)

對研究與分享經典美食有無窮無盡的熱情。
從基層開始踏上廚師之路，加入亞都麗緻大飯店的巴黎廳
1930後，致力精進廚藝，持續不懈。

曾與多位法國行政主廚一起工作，親炙大師們，學習法式料理精髓。

他每年都會前往法國，研究當地風土文化、歷史和美食，尋找令人醉心的傳統佳餚，仔細研究，並於回台後重現於客人面前，和大家一起用味蕾享受法國。



巴賽麗廳

巴賽麗廳從室內設計、美食佳釀，到服務人員服裝，在台灣，精緻呈現法國美好年代。

黃銅欄杆、布根地紅座椅，花朵造型燈飾，光影與鑄鐵裝飾交互映襯，營造出溫暖優雅的氛圍。

在這裡享用法國經典美食，亦可以享受歐洲酒館的輕鬆自在，是文人、藝術家、社交名流與各界人士聚會暢談的最佳場所。



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎

Wine Spectator Best of Award of Excellence

榮譽

Honors and Awards

Wine Spectator Best of Award of
Excellence 2020-Present.

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



法式品味

巴賽麗廳優雅地傳達法國飲食文化和生活之美。
服務人員的經典制服，與法式餐廳的迷人氣息，
令人宛如置身巴黎。

經典法菜

酥皮松露禽肝牛肉澄清湯

這道名菜是Paul Bocuse大師的代表作之一。

1975年，法國總統Valéry Giscard d'Estaing頒發法國現代主義烹飪之父Paul Bocuse於為國家榮譽軍團騎士；Paul Bocuse則以總統姓名縮寫創作出著名的「松露酥皮湯V.G.E」，此道佳餚以特製的獅頭杯裝盛，酥皮久而不塌，湯品清澈，香氣馥郁。



經典法菜

香煎季節時魚、洋芋鱗片佐柳橙苦艾酒醬汁

香煎季節時魚、洋芋鱗片是第二道向法國現代主義烹飪之父Paul Bocuse致敬的經典代表。

巴賽麗廳以石老魚取代法國當地所使用的紅鰻魚，將洋芋刨成鱗片狀並交疊至鮮魚表面，以小火慢煎至酥脆口感；佐以柳橙汁、鮮奶油、苦艾酒與雞肉汁。呈盤有如優雅畫作，以經典呈現向料理教父致上最高敬意。



天香樓



遵循宋代杭州的飲食文化精髓，是正統杭州菜的代表。

亞都麗緻天香樓傳承起源自杭州的香港天香樓，堅守杭州老菜的風華韻味及本質文化，呈現杭州料理多樣面貌。

西湖十景環繞，宋代文人四藝一點茶、插花、掛畫與焚香，呈現給每位來訪的貴賓。



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎
Wine Spectator Best of Award of Excellence



MUSE
DESIGN
AWARDS

榮譽 Honors and Awards

Michelin one star restaurant 2018 ~ 2025

Wine Spectator Best of Award of Excellence 2020-
Present .

Muse Gold Prize Interior Design – Hospitality .

繆斯設計獎金獎



天香樓的餐廳設計榮獲繆斯設計金獎。

餐廳以「西湖十景」為題，
南屏晚鐘、曲院風荷、雙峰插雲、斷橋殘雪、柳浪
聞鶯、三潭印月、蘇堤春曉、雷峰夕照、平湖秋月、
花港觀魚。
雅致佈局，寓意於形，與杭州美饌相得益彰。



杭菜精髓

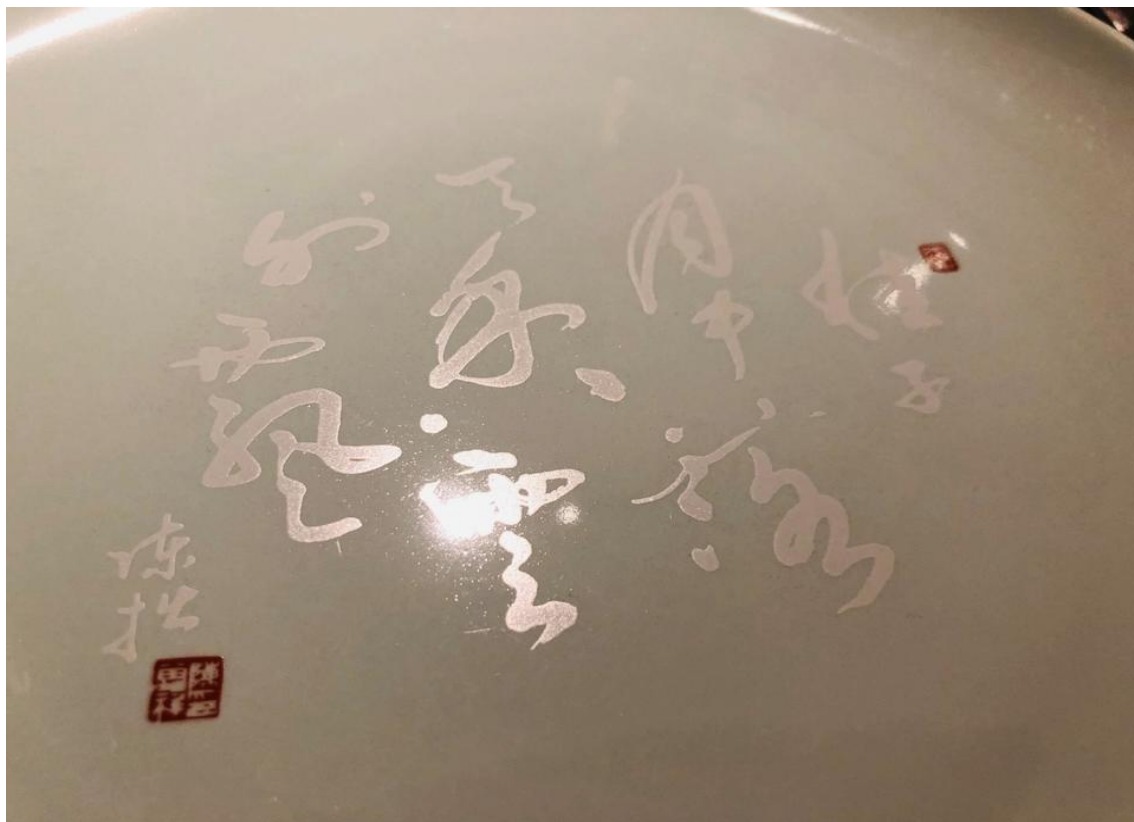
宋代詩人蘇東坡曾盛讚杭州是美食天堂。杭州菜即是中華優秀飲食文化的代表。

天香樓提供的經典杭菜有：東坡肉、龍井蝦仁、宋嫂魚圓羹、神仙砂鍋鴨湯等。

特色餐盤

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》。

期待每位賓客在天香樓都能享受到清新雅緻的杭州美食以及歷史文化的獨特魅力。



天香樓經典菜

天香東坡佐三御品

相傳東坡肉係蘇東坡被貶官時所發明，後來流傳至杭州成為傳統名菜。天香樓的東坡肉，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。



天香樓經典菜

宋嫂魚圓羹

同時可品嚐「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。



巴黎廳1930X高山英紀



巴黎廳1930X高山英紀以高端精緻法式美食聞名，多年來接待無數國內外知名人士，搭配完美的美食美酒，細膩貼心的服務，贏得諸多讚譽。

餐廳氛圍高雅洗練，亦經常舉辦美酒佳餚品賞與各式晚宴。



葡萄酒鑑賞家 | 兩個酒杯最佳卓越獎
Wine Spectator Best of Award of Excellence



榮譽

Honors and Awards

Michelin one star restaurant 2022 ~ 2025.

Michelin Sommelier Award 2022.

Wine Spectator Best of Award of
Excellence
2020-Present .

巴黎廳1930X高山英紀

巴黎廳1930的設計以裝飾藝術為基礎，融入現代氣息。

擁有藏酒豐富的酒窖及私人包廂，美好低調的用餐氛圍與訓練有素的優雅服務，能讓賓客在此享受一段完美的用餐時光。





榮譽

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1930x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體驗。

餐廳廚藝總監高山英紀，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。

高山英紀以熱愛的台灣茶為主軸，在料理中提供賓客視・嗅・觸・味・聽覺的五感體驗，構築每道菜色的豐富內涵。

巴黎廳 1930 x 高山英紀，除獲得一星殊榮肯定，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。



精緻法式美食

2026 年春季菜單「Spring' s First Bloom • An Emerald Awakening：春之初綻」

大量運用鮮蔬、貝類與蘆筍等當季食材，以生嫩、脆響、微苦、至甜、洋鮮，描繪屬於這個季節的感官地圖，每個細節都在呼應「從冬入春」這段萬物甦醒的微妙轉換。



2025法式品味講堂

巴賽麗廳三場餐桌上的文化盛宴，邀請重量級嘉賓，走進法式餐飲的深度品味之旅，於饗宴間聆聽文化、歷史與風土的對話。

2025蟹宴記者會



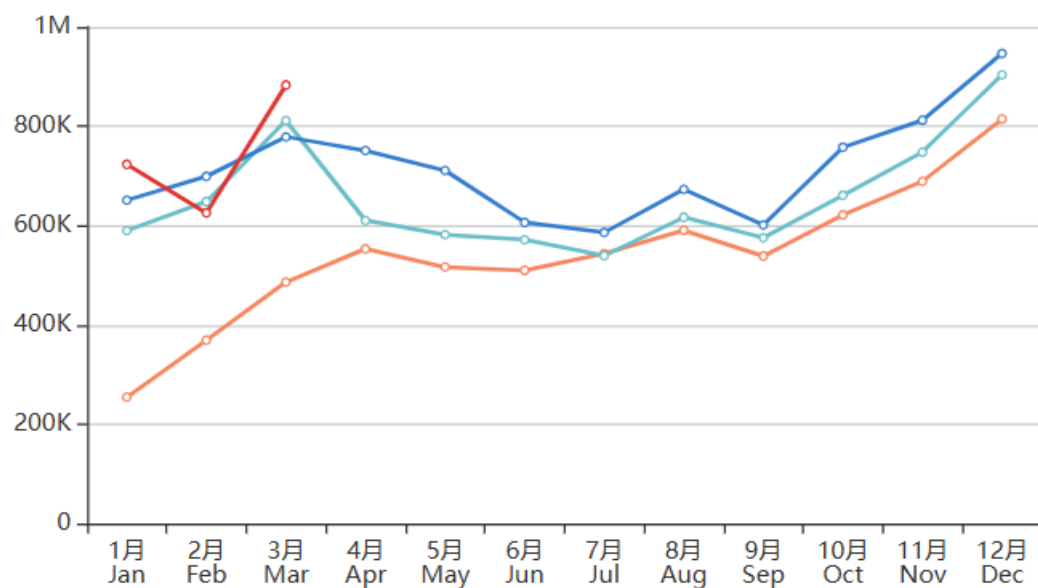
天香樓四十周年推出紀念版饗宴「天香四十・風華蟹宴」。堅持順應時令，僅於立冬至冬至大閘蟹膏最豐之際開席。主廚團隊以「鮮、巧、香、濃」為軸，推出十道全新蟹料理，展現江南蟹宴的四食巧思與四十年歲月風華。

產業概況



近4年來台旅客總人次變化

○ 112年(2023) ○ 113年(2024) ○ 114年(2025) ○ 115年(2026)

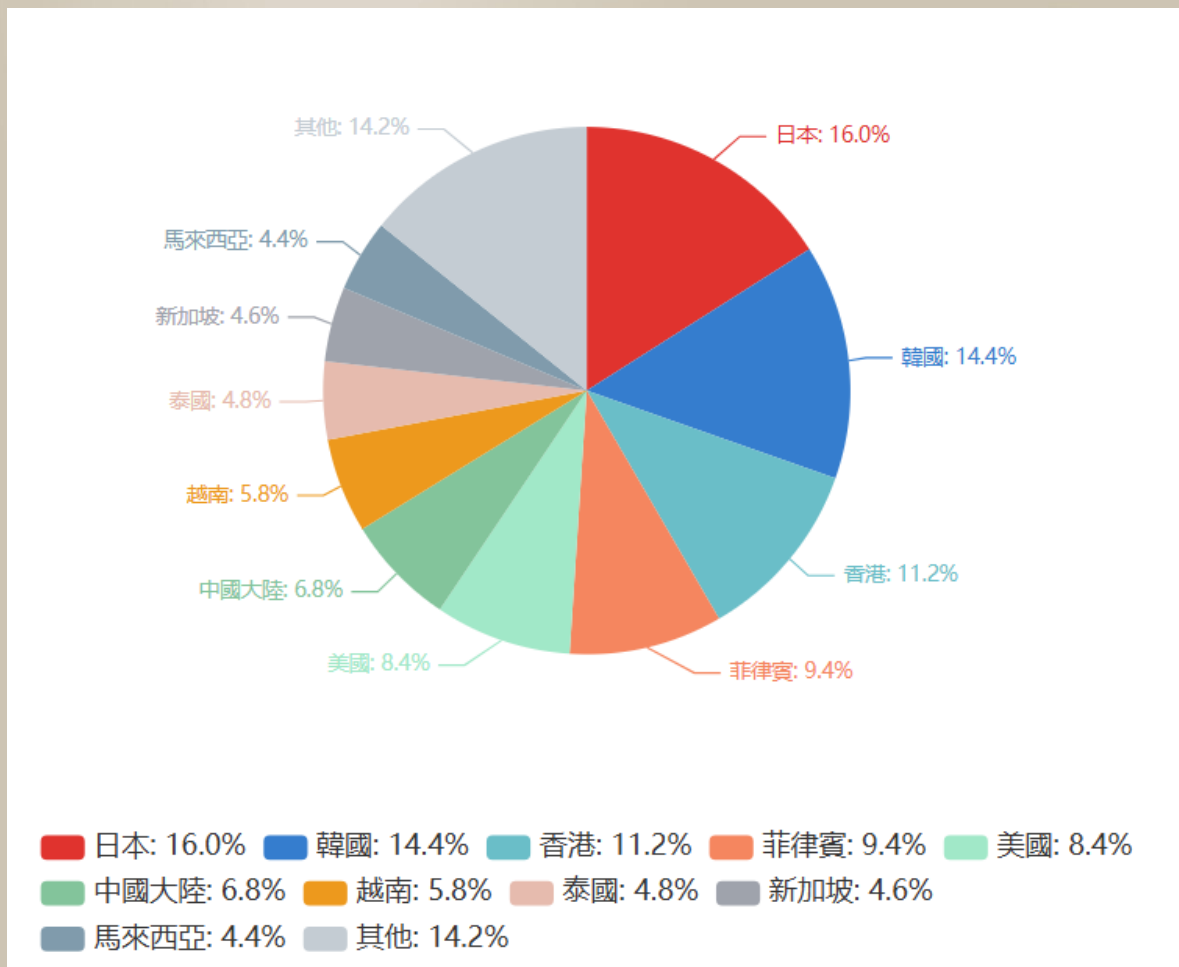


115年1-3月累計
Visitor arrivals in
January-March 2026
2,232,044

115年3月小計
Visitor arrivals in
March 2026
883,061

資料來源：交通部觀光局統計資料

115年1-3月累計來台旅客居住地



居住地(Residence)	人次(Persons)	比例(Ratio)
日本(Japan)	357,040	16.00%
韓國(Korea)	321,402	14.40%
香港(Hong Kong)	250,743	11.23%
菲律賓(Philippines)	210,019	9.41%
美國(USA)	186,893	8.37%
中國大陸(China)	151,616	6.79%
越南(Vietnam)	129,540	5.80%
泰國(Thailand)	106,471	4.77%
新加坡(Singapore)	102,443	4.59%
馬來西亞(Malaysia)	98,391	4.41%
其他(Others)	317,486	14.22%

資料來源：交通部觀光局統計資料

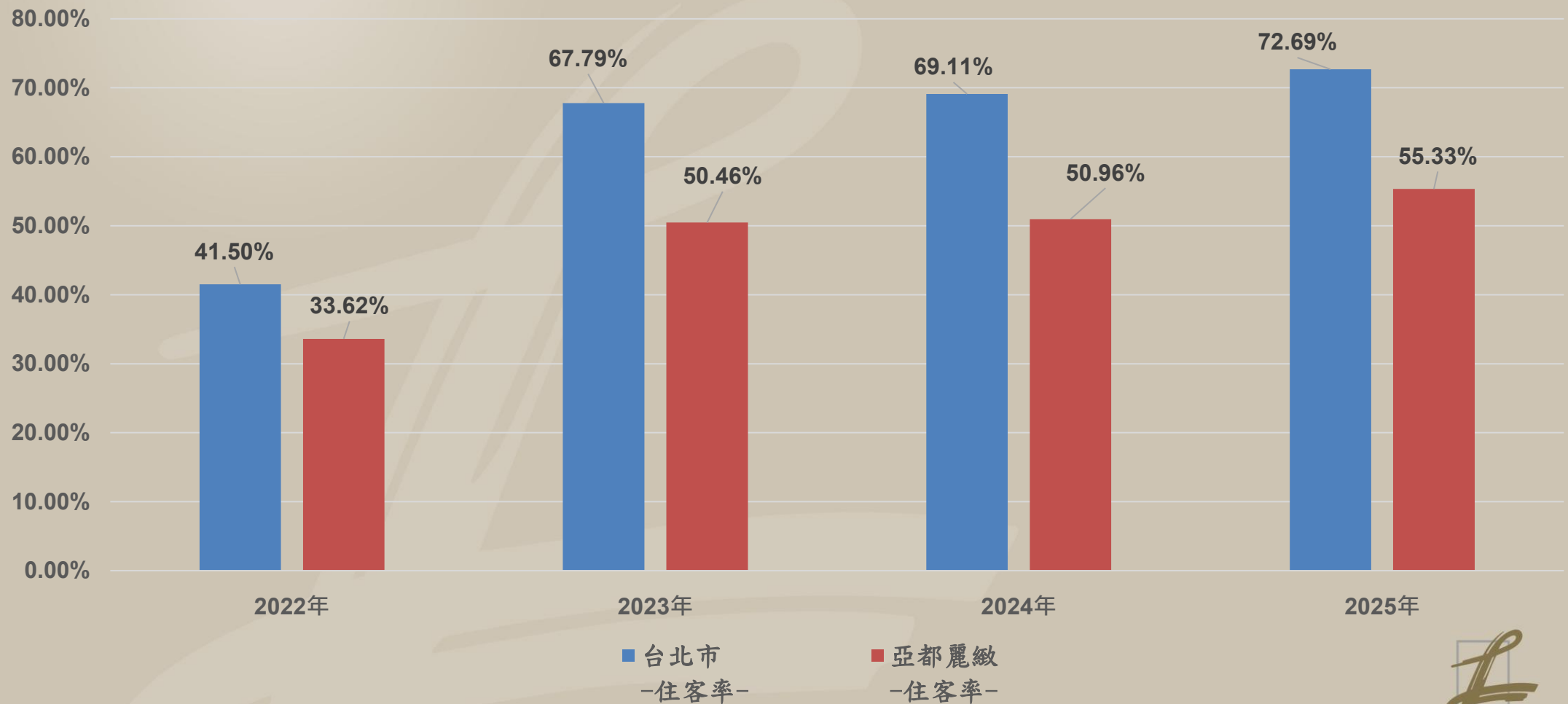
115年3月觀光市場概況摘要

115年3月來臺旅客為883,061人次，與去（114）年同期相較，成長13.42%。3月份主要客源市場人次及成長率分別為：日本166,393人次（7.58%）、港澳98,865人次（9.17%）、韓國94,334人次（5.83%）、中國大陸46,864人次（-3.00%）、美國79,914人次（17.50%）、新加坡47,795人次（1.44%）、馬來西亞42,966人次（7.67%）、歐洲47,409人次（19.16%）、紐澳14,017人次（0.94%）。

3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607,324人次（68.77%）、59,012人次（6.68%）、26,860人次（3.04%）；其他目的別(包含未勾選或勾選其他者)為170,390人次（19.30%）。

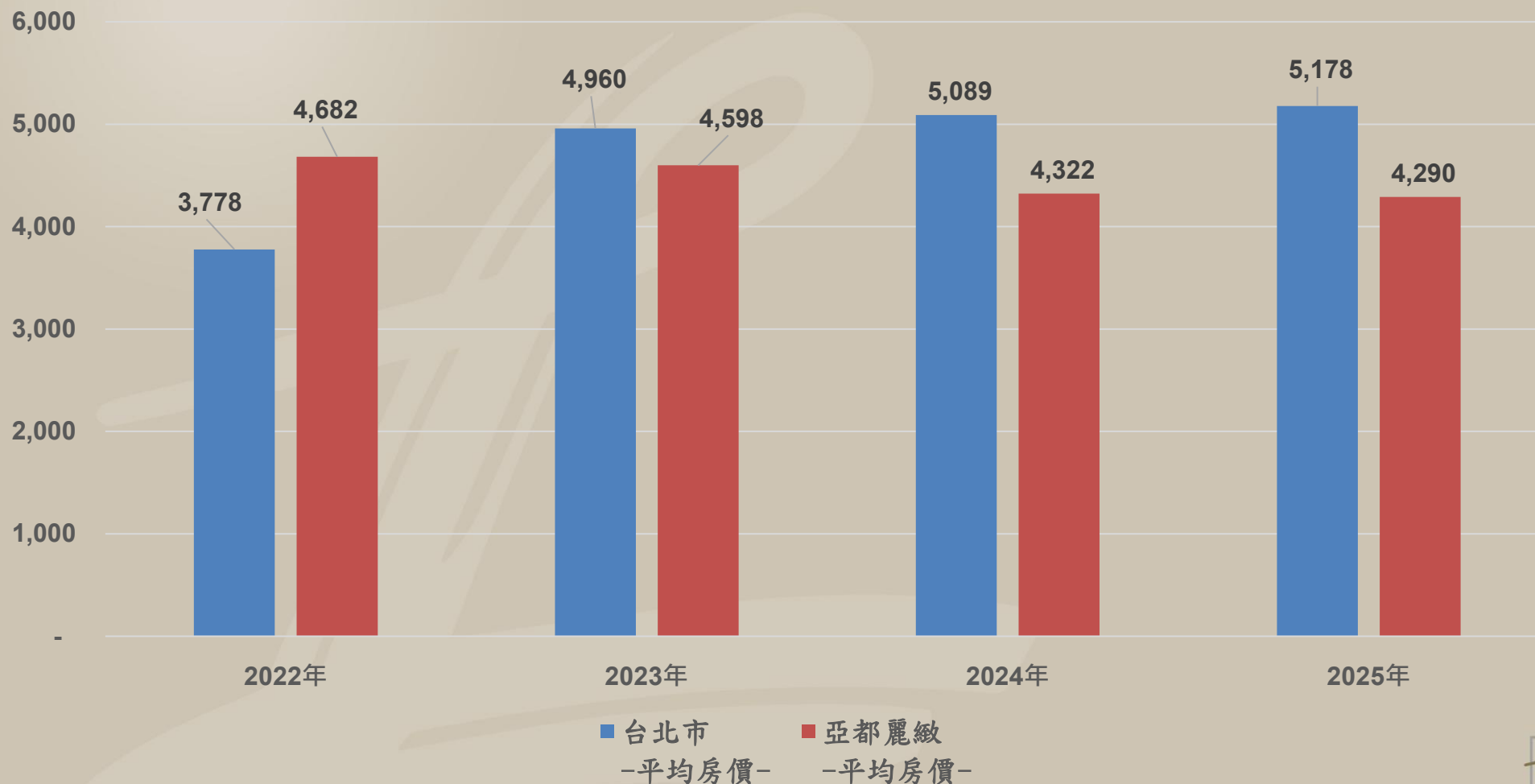
資料來源：交通部觀光局統計資料

產業概況-近四年住客率



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

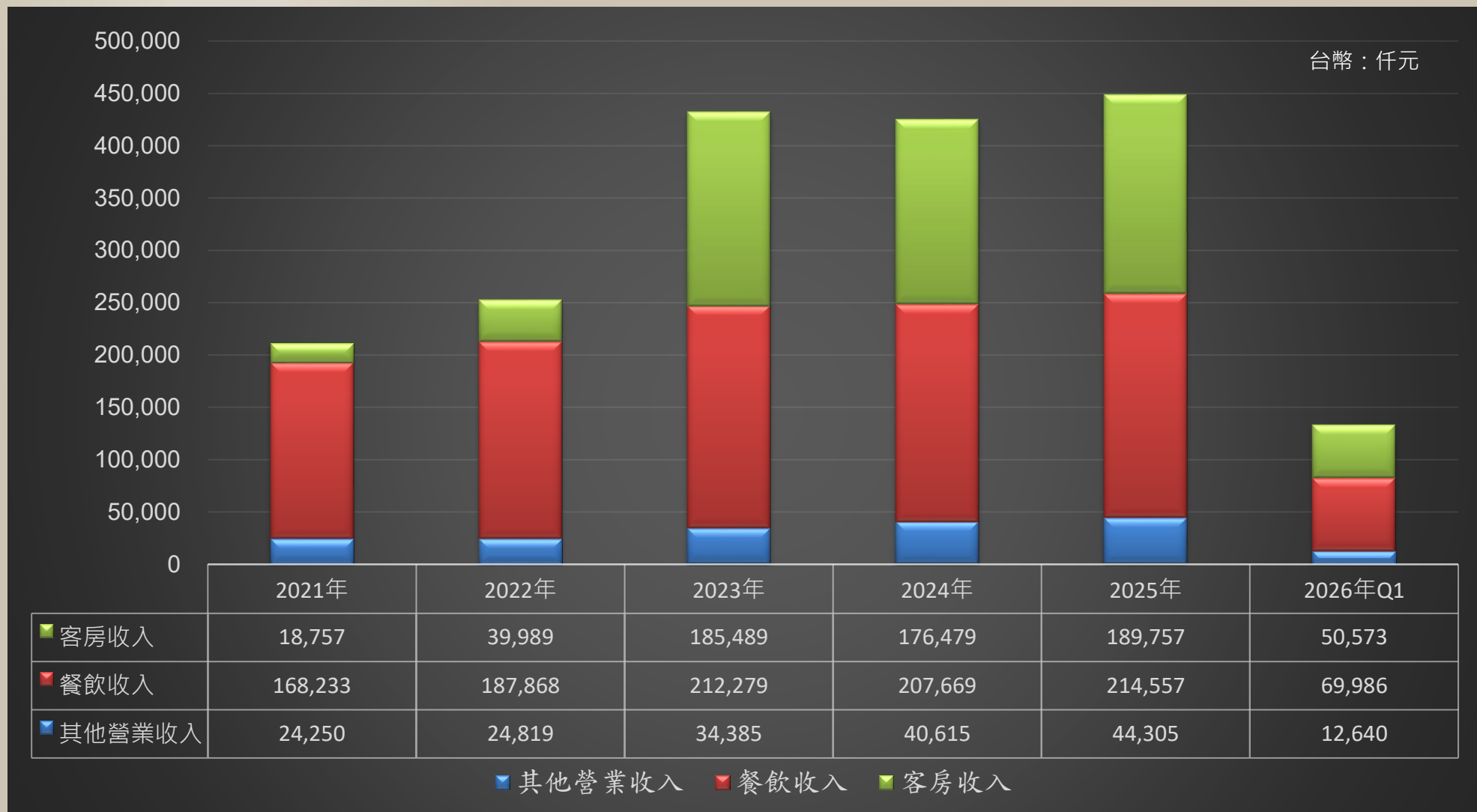


資料來源：交通部觀光局統計資料

財務概況



近五年營業收入



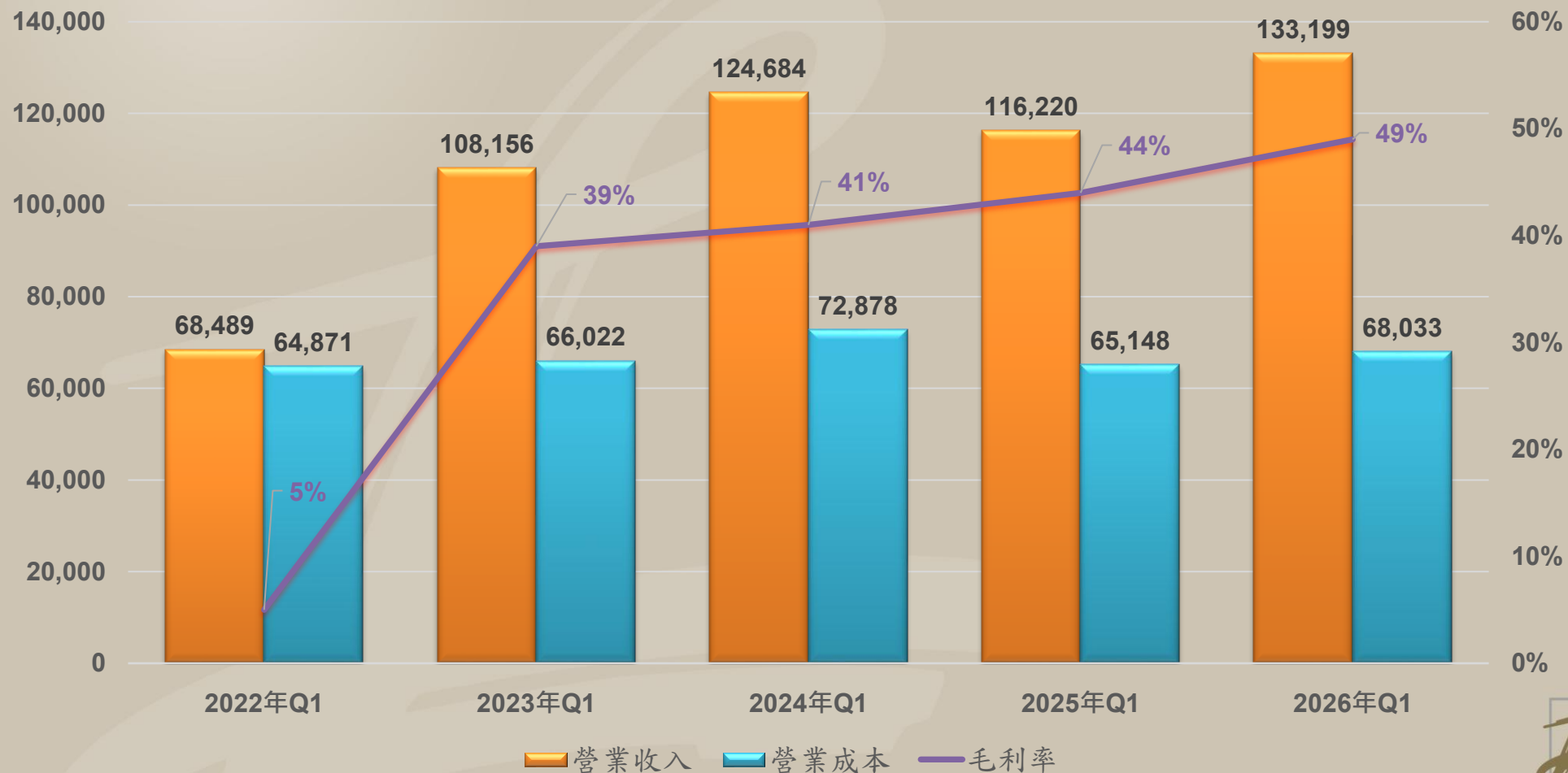
2026 Q1 合併損益表

單位：新台幣仟元

項 目	2026 Q1	2025 Q1	YoY	2025	2024	YoY
營業收入	133,199	116,220	14.61%	448,619	424,763	5.62%
營業成本	(68,033)	(65,148)		(251,588)	(265,283)	
營業毛利(毛損)	65,166	51,072	27.60%	197,031	159,480	23.55%
營業費用	(42,551)	(37,812)		(152,275)	(144,794)	
營業利益(損失)	22,615	13,260	70.55%	44,756	14,686	204.75%
營業外收入及支出	968	6		1,791	2,464	
稅前淨利(淨損)	23,583	13,266	77.77%	46,547	17,150	171.41%
所得稅利益(費用)	(4,627)	(2,682)		(9,491)	(3,515)	
本期淨利(淨損)	18,956	10,584	79.10%	37,056	13,635	171.77%
歸屬於母公司業主稅後純益	18,956	10,584		37,056	13,635	
每股盈餘(虧損)	0.27	0.15		0.53	0.19	

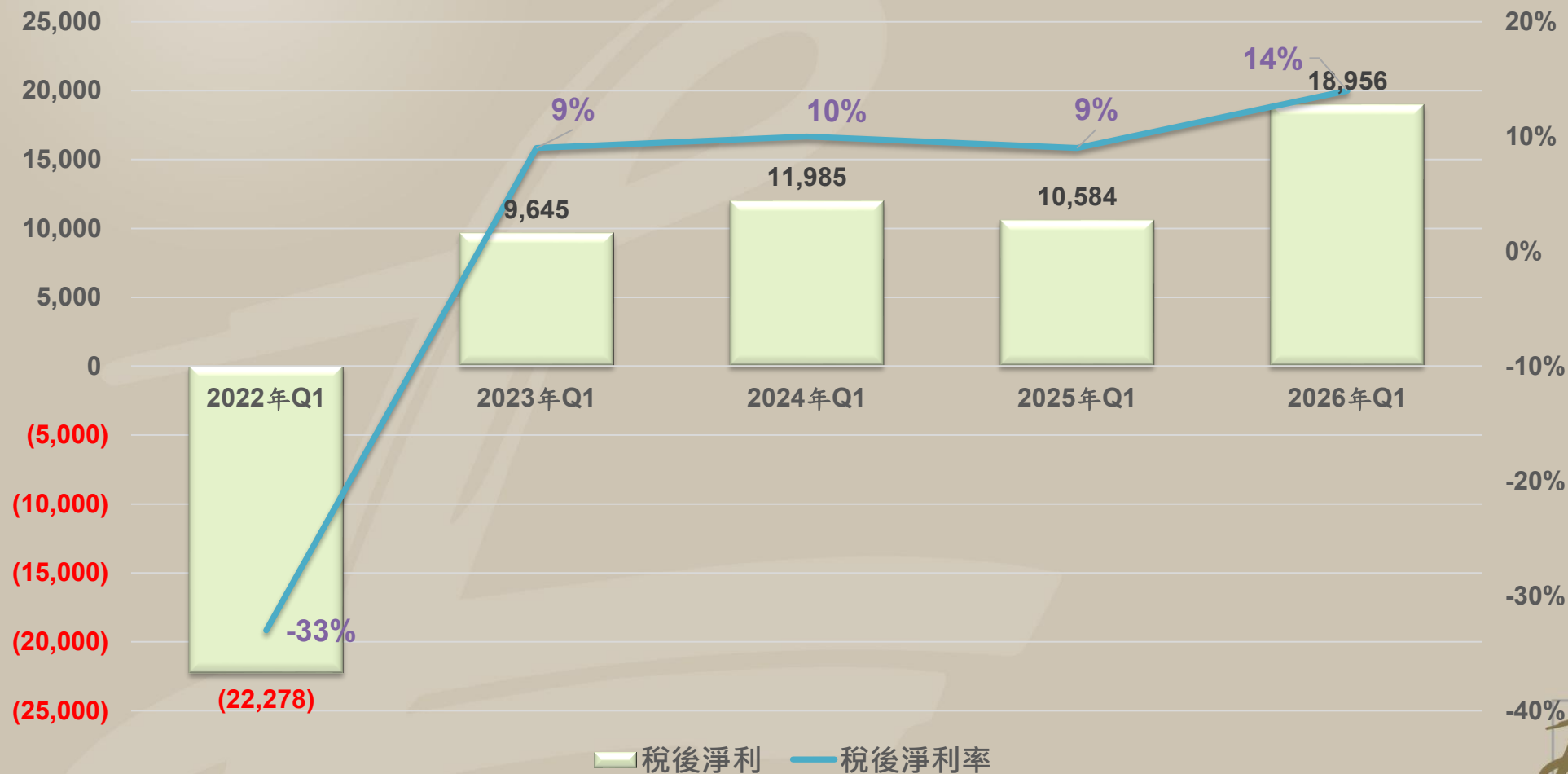
各季營業收入及毛利比較表

台幣：仟元



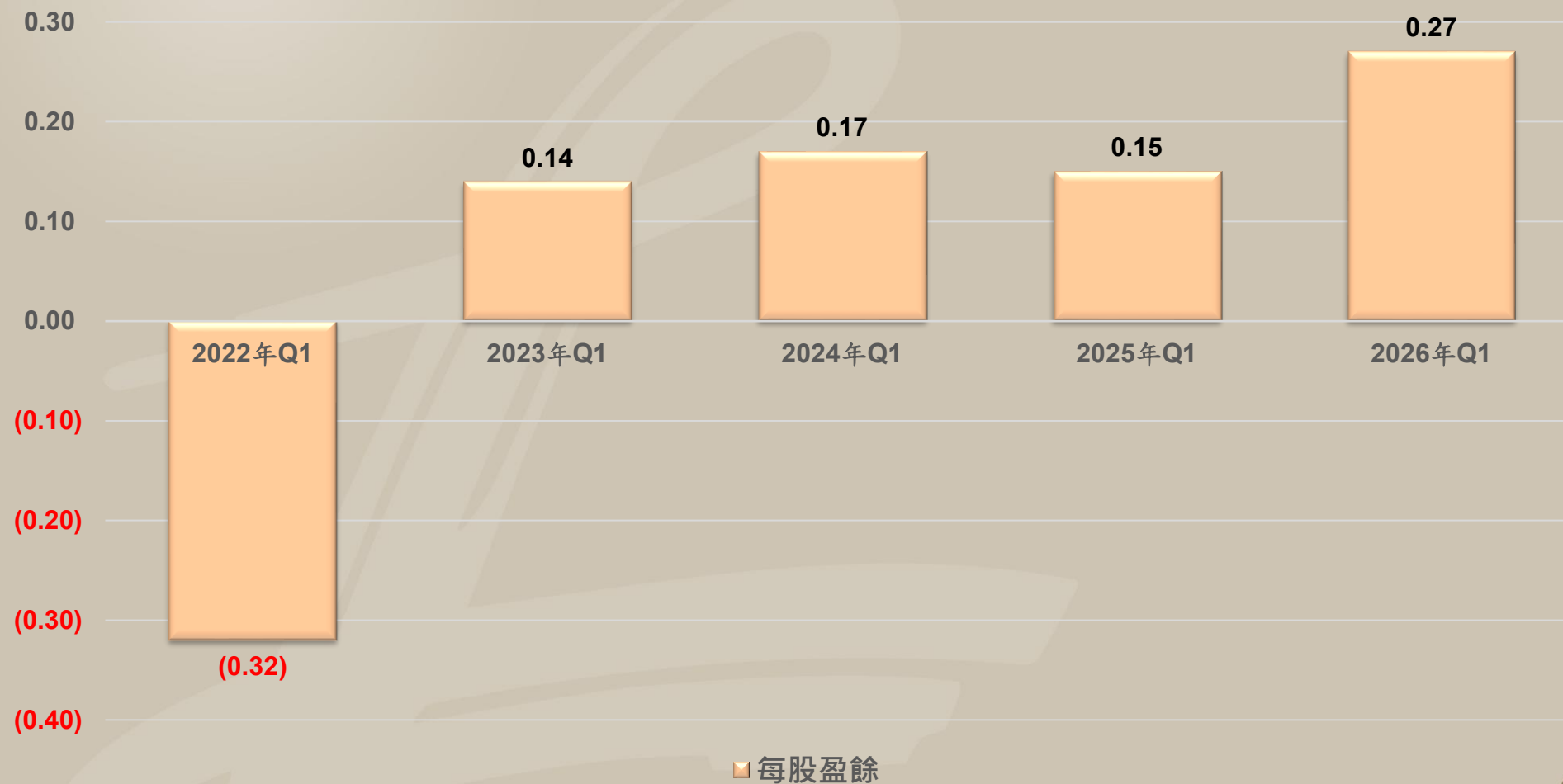
各季稅後淨利

台幣：仟元



各季每股盈餘

台幣：元



未來展望



營運策略

自 2023 年榮獲「金級環保標章」以來，台北亞都麗緻始終將其視為起點而非終點。我們深信，永續不僅是企業責任，更是轉化為營運效率與市場競爭力的關鍵動能。我們亦觀察到，飯店與餐飲產業競爭已逐漸轉變，不再僅止於規模與價格，而在於品牌是否值得信任、服務是否能被感受，以及整體體驗是否能被長久記住。

在此基礎上，團隊將持續精進款待本質，在穩定經營中不斷優化細節，使服務不僅止於標準流程，而能成為顧客願意再次青睞的理由。

未來經營策略將聚焦於以下五大方向：

1. 優化客源結構與營收品質：持續拓展跨國企業與長住客市場，並透過會員經營與數位通路優化，提高直接訂房比例，穩定提升平均房價。
2. 深化品牌體驗與餐飲競爭力：強化餐飲品牌定位與文化特色，整合料理、服務與整體體驗，累積難以複製的服務與品味能力。
3. 推動數位優化與營運效率：透過官方網站與會員系統升級，強化顧客關係經營，並降低對第三方平台之依賴，同時優化流程與設備以提升營運效能。
4. 強化人才培育與組織穩定：積極推動餐飲專業人才培育，並擴展多元招募管道，逐步建立具國際視野且穩定的服務團隊。
5. 拓展多元營收與品牌延伸：持續發展餐飲零售與線上通路，依品牌特性調整產品與市場策略，提升整體競爭力。



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