PARIS 1930

de Hideki Takayama

五星飯店唯一正統高端精緻法式餐宴
Aesthetic and unique French fine dining in a five star hotel of Taiwan

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

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

《臺灣米其林指南》最佳侍酒師獎 / 最佳酒單
MICHELIN Guide Sommelier Award
ミシュランガイドでソムリエアワード

巴黎廳 1930 × 高山英紀

餐廳自 2022 年起榮獲《米其林指南》一星，並於同年獲頒首屆「侍酒師獎」與「最佳酒單」。酒單網羅法國五大酒莊、歐洲與新世界的佳釀，並延伸至清酒領域。2024年，更成為法國一級酒莊木桐堡 Chвteau Mouton Rothschild 指定活動餐廳，展現與世界級酒莊的深厚連結，也為臺灣餐酒文化開啟新篇。

高山英紀 Hideki Takayama 廚藝總監，以溫柔細膩的手法，遊走於法國、日本與臺灣之間，在四季流轉的詩意中，重新詮釋法式 Fine Dining 的精神，讓每一道料理成為時間與食材對話的篇章。

曾兩度榮獲被譽為「廚藝界奧林匹克」的 Bocuse d'Or 亞太區冠軍，並於2015年名列世界第五的高山廚藝總監，將四方食材融入臺灣茶的清雅光譜。如同畫家以細膩筆觸描繪層次，他拆解食材的脈絡，於無聲之間，訴說料理的靈魂。

高山廚藝總監在神戶創立的「entre nous」餐廳，延續他對臺灣茶的深情探索，也映照他對風土文化的詩意詮釋。如今，這份情感在臺北綻放，將浪漫的法國、精緻的日本與真摯的臺灣匯聚於餐桌。

這是一場美食與文化交織的旅程。
巴黎廳 1930 x 高山英紀，將繼續書寫跨越國界、穿越時間的篇章，邀您靜心品味，感受無聲卻深刻的藝術之美。

Paris 1930 de Hideki Takayama

Since 2022, the restaurant has been awarded one Michelin star and, in the same year, received the inaugural Sommelier Award and Best Wine List Award. The wine features the five great wine estates of France, exceptional bottles from Europe and the New World, and an expanded selection of premium sake.

Culinary Director Hideki Takayama moves gracefully between France, Japan, and Taiwan, reinterpreting the spirit of French fine dining with delicacy and subtlety. Amid the poetic rhythm of the four seasons, he reinterprets the essence of French fine dining, turning each dish into a dialogue between time and ingredients.

Twice crowned champion of the Bocuse d’Or Asia-Pacific—often hailed as the “Olympics of the culinary world”—and ranked fifth worldwide, Hideki Takayama weaves together ingredients from all corners with the elegant spectrum of Taiwanese tea. Like a painter crafting layers with delicate strokes, he dissects the nature of each ingredient and, in quiet subtlety, reveals the soul of his cuisine.

At entre nous, the restaurant he founded in Kobe, Hideki Takayama continues his heartfelt exploration of Taiwanese tea, offering a poetic interpretation of terroir and culture. Now, that same sentiment flourishes in Taipei, bringing together the romance of France, the refinement of Japan, and the sincerity of Taiwan at the dining table.

This is a journey where gastronomy and culture intertwine.
Paris 1930 de Hideki Takayama continues to write chapters that transcend borders and time, inviting you to savor, with a quiet heart, the profound beauty of culinary art.

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	陳聖文 Owen Chen
顧客關係 GuestRelations	柳信郎 Jack Liu
侍酒師 Sommelier	洪珮瑜 Duff Hung
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.

布列塔尼拾潮・冬日霜藏
Brittany's Gathered Tides, Where Winter Hides Its Frost
ブルターニュの潮を拾い　冬の霜光をそっと抱く

風與海
The Wind and the Sea
風と海

平原上的風，
令人屏息。

平原上的風，
彎折柔軟的樹梢。

平原上的風，
令人輕嘆，緩步慢行—

還有蔚藍的深海，
擁有靈魂之海，
在它深沉的寧靜裡，
閃爍著溫柔之光。

The wind on the plains
takes your breath away.

The wind on the plains
bends the treetops with gentle ease.

The wind on the plains
makes you sigh softly, and walk slowly—

And then there is the deep blue sea,
a sea that holds the soul.
In its profound stillness,
a tender light shimmers.

平原を渡る風は
その息をそっとひそめる。

平原を渡る風は
枝先をやわらかにたわめる。

平原を渡る風は
ため息まじりに、ゆるやかに流れていく——。

そして、あの青い大海、
まるで魂を宿すような海が、
その深い静けさのなかで、
ひそやかな光をやさしく揺らしている。

—譯自 Paul Verlaine〈Le Vent et la Mer〉,1874年
Paul Verlaine, 1874

La Saison

供應日期: 2025.12.13~2026.3.11
Winter Menu will be offered from December 13, 2025 to March 11, 2026
2025.12.13-2026.3.11 冬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

洋蔥巴伐露亞｜栗子球｜牡蠣・耶路撒冷朝鮮薊濃湯
Onion Bavarois, Chestnut Ball, Oyster & Jerusalem Artichoke Velouté
オニオンのババロワ 栗のボール カキと菊芋のポタージュ

蔬果千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

白帶魚・蓮藕・結球萵苣・紅蘿蔔・水梨・柿子・菠菜
Belt Fish, Lotus Root, Iceberg Lettuce, Carrot, Asian Pear, Persimmon, Spinach
太刀魚 蓮根 結球レタス 人参 梨 柿 ほうれん草

『Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented during Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

角蝦 毛豆 巴薩米克油醋
Langoustine, Edamame, Balsamic Vinaigrette
アカザエビ、枝豆、バルサミコドレッシング

季節鮮魚 茴香酒 番茄
Seasonal Fish, Ricard, Tomato
旬の魚、リカール、トマト

或 or 又は

紐西蘭鹿肉
New Zealand Venison
ニュージーランド産鹿肉

草莓三重奏
Strawberry Consommé, Mousse and Sorbet
苺の三重奏

或 or 又は

咖啡胡桃千層酥
Coffee and Pecan Mille-Feuille
コーヒーとピーカンナッツのミルフィーユ

咖啡或茶
Coffee or Tea
コーヒー又はお茶

週六、週日午間限定
Lunch Exclusive on Saturdays & Sundays
土曜日、日曜日ランチ限定

$3,600 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 Prime Saison

供應日期: 2025.12.13~2026.3.11
Winter Menu will be offered from December 13, 2025 to March 11, 2026
2025.12.13-2026.3.11 冬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

洋蔥巴伐露亞 | 栗子球 | 牡蠣・耶路撒冷朝鮮薊濃湯
Onion Bavarois, Chestnut Ball, Oyster & Jerusalem Artichoke Velouté
オニオンのババロワ 栗のボール カキと菊芋のポタージュ

蔬果千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

白帶魚・蓮藕・結球萵苣・紅蘿蔔・水梨・柿子・菠菜
Belt Fish, Lotus Root, Iceberg Lettuce, Carrot, Asian Pear, Persimmon, Spinach
太刀魚 蓮根 結球レタス 人参 梨 柿 ほうれん草

『Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented during Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
年ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

角蝦 毛豆 巴薩米克油醋
Langoustine, Edamame, Balsamic Vinaigrette
アカザエビ、枝豆、バルサミコドレッシング

季節鮮魚 茴香酒 番茄
Seasonal Fish, Ricard, Tomato
旬の魚、リカール、トマト

紐西蘭鹿肉
New Zealand Venison
ニュージーランド産鹿肉

或 or 又は

台灣櫻桃鴨
Taiwan Duck Breast
台湾産鴨の胸肉

草莓三重奏
Strawberry Consommé, Mousse and Sorbet
苺の三重奏

或 or 又は

咖啡胡桃千層酥
Coffee and Pecan Mille-Feuille
コーヒーとピーカンナッツのミルフィーユ

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: 2025.12.13~2026.3.11
Winter Menu will be offered from December 13, 2025 to March 11, 2026
2025.12.13-2026.3.11 冬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

洋蔥巴伐露亞｜栗子球｜牡蠣・耶路撒冷朝鮮薊濃湯
Onion Bavarois, Chestnut Ball, Oyster & Jerusalem Artichoke Velouté
オニオンのババロワ 栗のボール カキと菊芋のポタージュ

蔬果千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

白帶魚・蓮藕・結球萵苣・紅蘿蔔・水梨・柿子・菠菜
Belt Fish, Lotus Root, Iceberg Lettuce, Carrot, Asian Pear, Persimmon, Spinach
太刀魚 蓮根 結球レタス 人参 梨 柿 ほうれん草

『Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented during Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

角蝦　毛豆　巴薩米克油醋
Langoustine, Edamame, Balsamic Vinaigrette
アカザエビ、枝豆、バルサミコドレッシング

蟹　舞菇　漢方魚湯
Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth
カニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

季節鮮魚　茴香酒　番茄
Seasonal Fish, Ricard, Tomato
旬の魚、リカール、トマト

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産A5和牛

或　or　又は

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール・ブルー
升級加價$1,000
Requires an upgrade surcharge
アップグレードは追加料金を頂戴いたします

黑櫻桃　紅醋栗　可可
Black Cherry, Red Currant, Cocoa
ブラックチェリー、赤スグリ、カカオ

草莓三重奏
Strawberry Consommé, Mousse and Sorbet
苺の三重奏

或　or　又は

咖啡胡桃千層酥
Coffee and Pecan Mille-Feuille
コーヒーとピーカンナッツのミルフィーユ

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 Suprême

供應日期: 2025.12.13~2026.3.11
Winter Menu will be offered from December 13, 2025 to March 11, 2026
2025.12.13-2026.3.11 冬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

洋蔥巴伐露亞 | 栗子球 | 牡蠣・耶路撒冷朝鮮薊濃湯
Onion Bavarois, Chestnut Ball, Oyster & Jerusalem Artichoke Velouté
オニオンのババロワ 栗のボール カキと菊芋のポタージュ

蔬果千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

白帶魚・蓮藕・結球萵苣・紅蘿蔔・水梨・柿子・菠菜
Belt Fish, Lotus Root, Iceberg Lettuce, Carrot, Asian Pear, Persimmon, Spinach
太刀魚 蓮根 結球レタス 人参 梨 柿 ほうれん草

『Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented during Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

角蝦 毛豆 巴薩米克油醋
Langoustine, Edamame, Balsamic Vinaigrette
アカザエビ、枝豆、バルサミコドレッシング

蟹 舞菇 漢方魚湯
Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth
カニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール・ブルー

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産A5和牛

黑櫻桃 紅醋栗 可可
Black Cherry, Red Currant, Cocoa
ブラックチェリー、赤スグリ、カカオ

草莓三重奏
Strawberry Consommé, Mousse and Sorbet
苺の三重奏

或 or 又は

咖啡胡桃千層酥
Coffee and Pecan Mille-Feuille
コーヒーとピーカンナッツのミルフィーユ

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。

La Légende

供應日期: 2025.12.13~2026.3.11
Winter Menu will be offered from December 13, 2025 to March 11, 2026
2025.12.13-2026.3.11 冬メニューご提供のお知らせ

貝魯嘉魚子醬
Beluga Caviar
ベルーガキャビア

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

洋蔥巴伐露亞｜栗子球｜牡蠣・耶路撒冷朝鮮薊濃湯
Onion Bavarois, Chestnut Ball, Oyster & Jerusalem Artichoke Velouté
オニオンのババロワ 栗のボール カキと菊芋のポタージュ

蔬果千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

白帶魚・蓮藕・結球萵苣・紅蘿蔔・水梨・柿子・菠菜
Belt Fish, Lotus Root, Iceberg Lettuce, Carrot, Asian Pear, Persimmon, Spinach
太刀魚 蓮根 結球レタス 人参 梨 柿 ほうれん草

『Bocuse d'Or 世界大賽』最佳料理呈現
在地季節食材結合法國千層和家鄉壽司所呈現的法日風格料理
Exclusive dishes presented during Bocuse d'Or World Competition
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi
ボキューズドールの決勝メニュー「季節野菜のミルクレープ寿司」
など、地元の季節食材を生かしたお料理をお愉しみください

角蝦 毛豆 巴薩米克油醋
Langoustine, Edamame, Balsamic Vinaigrette
アカザエビ、枝豆、バルサミコドレッシング

蟹 舞菇 漢方魚湯
Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth
カニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール・ブルー

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産A5和牛

黑櫻桃 紅醋栗 可可
Black Cherry, Red Currant, Cocoa
ブラックチェリー、赤スグリ、カカオ

草莓三重奏
Strawberry Consommé, Mousse and Sorbet
苺の三重奏

或 or 又は

咖啡胡桃千層酥
Coffee and Pecan Mille-Feuille
コーヒーとピーカンナッツのミルフィーユ

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

$12,800 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 Spirt 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.