



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



《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 Chateau 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.



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 Guest Relations  | 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.

# La Saveur

主廚歡迎小點  
Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

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

『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

帝王蟹 舞菇 漢方魚湯  
King Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth  
タラバガニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

季節鮮魚 西瓜大根 番紅花  
Seasonal Fish, Watermelon Radish, Saffron  
旬の魚、スイカ大根、サフラン

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

法芙娜巧克力千層酥  
Valrhona Chocolate Mille-Feuille  
ヴァローナ・チョコレートのミルフィーユ

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

主廚歡迎小點  
Amuse Bouche  
アミューズブッシュ

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

『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

帝王蟹 舞菇 漢方魚湯  
King Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth  
タラバガニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

季節鮮魚 西瓜大根 番紅花  
Seasonal Fish, Watermelon Radish, Saffron  
旬の魚、スイカ大根、サフラン

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  
莓の三重奏

或 or 又は

法芙娜巧克力千層酥  
Valrhona Chocolate Mille-Feuille  
ヴァローナ・チョコレートのミルフィーユ

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

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

蔬果千層壽司

Sushi with Seasonal Vegetables

季節野菜のミルフィーユ寿司

『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

帝王蟹 舞菇 漢方魚湯

King Crab, Maitake Mushroom, Fish and Chinese Herbs Broth

タラバガニ、舞茸、漢方風味の魚のスープ

季節鮮魚 西瓜大根 番紅花

Seasonal Fish, Watermelon Radish, Saffron

旬の魚、スイカ大根、サフラン

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

莓の三重奏

或 or 又は

法芙娜巧克力千層酥

Valrhona Chocolate Mille-Feuille

ヴァローナ・チョコレートのミルフィーユ

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

會員樣專用的様々な特典やご優待をご利用いただけます。  
安心と信賴に満ちたより充実したサービスをお届けいたします。



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.