



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



餐廳團隊

Our restaurant team is comprised of the following

廚藝總監 Culinary

集團行政主廚 Executive Chef

甜點 Pastry

餐廳管理 Dining

顧客關係 Guest Relations

侍酒師 Sommelier

侍茶師 Tea Sommelier

高山英紀 Hideki Takayama

廖偉立 Willy Liao

游睿恩 Rui En Yu

陳聖文 Owen Chen

柳信郎 Jack Liu

洪珮瑜 Duff Hung

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 Prime Saison

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

洋蔥・珍珠豌豆 | 春季蔬菜塔 | 蔬菜千層壽司
Onion & Bean Velouté, Spring Vegetable Tartlet, Vegetable Mille-Feuille Sushi
新玉ねぎと豆のヴェルーテ、春野菜のタルトレット、野菜のミルフィーユ寿司

竹筍 蕪菁 海苔 油菜花
Bamboo Shoot, Turnip, Nori, Rapeseed Blossoms
筍、蕪、海苔、なばな

蟹肉霜淇淋
Crab Soft Cream
蟹ソフトクリーム

鮮魚 番紅花高麗菜 蔬菜泡沫
Seasonal Fish, Saffron-Braised Cabbage, Vegetable Foam
魚、キャベツ エチュベサフラン、野菜の泡

炭火胭脂鴨
Charcoal-Grilled Duck Breast
鴨肉の炭火焼き

法式千層酥
Mille-Feuille
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

主廚歡迎小點 Amuse Bouche アミューズブッシュ

洋蔥・珍珠豌豆 | 春季蔬菜塔 | 蔬菜千層壽司
Onion & Bean Velouté, Spring Vegetable Tartlet, Vegetable Mille-Feuille Sushi
新玉ねぎと豆のヴェルーテ、春野菜のタルトレット、野菜のミルフィーユ寿司

透抽 白花椰 魚子醬
Squid, Cauliflower, Caviar
イカ、カリフラワー、キャビア

竹筍 蕪菁 海苔 油菜花
Bamboo Shoot, Turnip, Nori, Rapeseed Blossoms
筍、蕪、海苔、なばな

蟹肉霜淇淋
Crab Soft Cream
蟹ソフトクリーム

鮮魚 番紅花高麗菜 蔬菜泡沫
Seasonal Fish, Saffron-Braised Cabbage, Vegetable Foam
魚、キャベツ エチュベ サフラン、野菜の泡

炭火胭脂鴨
Charcoal-Grilled Duck Breast
鴨肉の炭火焼き

日本 A5 和牛
或 or 又は Japanese A5 Wagyu Beef 或 or 又は
日本産和牛

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

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

法式千層酥
Mille-Feuille
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

洋蔥・珍珠豌豆 | 春季蔬菜塔 | 蔬菜千層壽司
Onion & Bean Velouté, Spring Vegetable Tartlet, Vegetable Mille-Feuille Sushi
新玉ねぎと豆のヴェルーテ、春野菜のタルトレット、野菜のミルフィーユ寿司

透抽 白花椰 魚子醬
Squid, Cauliflower, Caviar
イカ、カリフラワー、キャビア

竹筍 蕪菁 海苔 油菜花
Bamboo Shoot, Turnip, Nori, Rapeseed Blossoms
筍、蕪、海苔、なばな

蟹肉霜淇淋
Crab Soft Cream
蟹ソフトクリーム

鮮魚 番紅花高麗菜 蔬菜泡沫
Seasonal Fish, Saffron-Braised Cabbage, Vegetable Foam
魚、キャベツ エチュベ サフラン、野菜の泡

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

炭火胭脂鴨
Charcoal-Grilled Duck Breast
鴨肉の炭火焼き

或 or 又は

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

法式千層酥
Mille-Feuille
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

洋葱・珍珠豌豆 | 春季蔬菜塔 | 蔬菜千層壽司
Onion & Bean Velouté, Spring Vegetable Tartlet, Vegetable Mille-Feuille Sushi
新玉ねぎと豆のヴェルーテ、春野菜のタルトレット、野菜のミルフィーユ寿司

透抽 白花椰 魚子醬
Squid, Cauliflower, Caviar
イカ、カリフラワー、キャビア

竹筍 蕪菁 海苔 油菜花
Bamboo Shoot, Turnip, Nori, Rapeseed Blossoms
筍、蕪、海苔、なばな

白蘆筍 北海道干貝
White Asparagus, Hokkaido Scallop
ホワイトアスパラガス

蟹肉霜淇淋
Crab Soft Cream
蟹ソフトクリーム

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

炭火胭脂鴨
Charcoal-Grilled Duck Breast
鴨肉の炭火焼き

或 or 又は

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

法式千層酥
Mille-Feuille
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 ランドィスクラブの会員

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

會員樣專用的樣樣特權及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 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.