



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



自2022年榮獲《臺灣米其林指南》一星餐廳，巴黎廳 1930 x 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經驗，始終是饕客心目中追求美食職人之藝的典範。

餐廳廚藝總監高山英紀 Hideki Takayama，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。餐廳以高山英紀熱愛的臺灣茶為主軸，解析茶款特色呼應料理特性，在食材與料理的悠蕩中，飄出一縷茶園清雅；餐期間融入視、嗅、觸、味、聽覺等五感，置身優雅的美妙體驗。

不只獲得一星殊榮肯定，更獲頒米其林首屆侍酒師獎暨最佳酒單，同時也是臺灣首間為客人提供專業侍酒服務的餐廳。巴黎廳 1930 x 高山英紀周延全面的酒單涵蓋法國五大酒莊、歐洲、與新世界產區，餐酒搭配中亦見清酒之列，在「飲」與「食」的料理搭配中呼應日籍主廚料理的內斂與溫暖。

生長於福岡鄉間的高山英紀，以洗鍊與自然回歸料理最真實的「凝聚」與「分享」，同步其於神戶的 *entre nous* 餐廳，一脈相承、真心款待，意猶未盡的滿足刻畫著嘴角微揚的幸福笑顏，以最純粹的食材與豐富臺灣茶品，串接料理間滋味跌宕的味蕾光譜。

訓練有素的優雅服務，體貼至微、殷勤有禮，來自內心真誠的溫暖底蘊，僅盼此宴珍藏於您的記憶扉頁。

期待您的細細品味 美饌感官之旅。



Awarded with one Michelin star and the first to receive the newly introduced Michelin Sommelier Award in 2022, Paris 1930 de Hideki Takayama has been the pioneer of fine dining French cuisine in Taiwan. All team members are dedicated to entice guests by engaging all five senses for unparalleled dining experiences.

The restaurant's culinary director, Hideki Takayama, has twice won the Asia-Pacific champion of the Bocuse d'Or, known as the "Culinary Olympics", and achieved fifth place in the world during 2015. Hideki Takayama incorporates Taiwanese tea by understanding all its characteristics into all his creations, awaiting to be discovered by discerning guests.

In addition to the Michelin star accolade, the restaurant is honored for recognition of Michelin Sommelier Award and the Best Wine List in 2022. Paris 1930 de Hideki Takaya has been the first restaurant in Taiwan to provide exquisite sommelier service along with its comprehensive wine list from five major wineries in France, Europe, and New World production areas. Sake is also seen in the food and wine pairing. Matching food with the perfect wine reflects our hospitality and professionalism.

Hideki Takayama, who grew up in the countryside of Fukuoka, provides authentic "cohesion" and "sharing" of cooking, which synchronizes with his restaurant *entre nous* in Kobe. His sincere hospitality, and satisfaction depicts the happiness on the corners of his mouth. With a smiling face, he uses the purest ingredients and rich Taiwanese tea products to connect the taste bud spectrum for all his dishes.

With professional and elegant service, we always strive to create an impeccable dining experience for every guest – creating lasting moments that will always be cherished forever.

Looking forward to your savoring culinary sensory journey with us.



餐廳團隊

Our restaurant team is comprised of the following

廚藝總監 Culinary  
料理長 Chef de Cuisine  
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  
緒方雲 Kumo Ogata  
游睿恩 Rui En Yu  
陳聖文 Owen Chen  
柳信郎 Jack Liu  
林柔甄 Candice Lin  
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.



朗德豐藏 秋風斜陽  
Autumn Harvest  
秋の夕陽と豊かな恵み

豐收時節，共享平和之光，  
秋日彩霞，繪出一片華章。  
收穫豐盈，是天賜的好時光，  
蔬果滿籃，共慶這豐饒的光芒。  
感恩自然，辛勤勞作不曾忘，  
手捧落葉，秋風送來金黃。  
此刻正是，品味豐收的時光。


-美國現代詩人

Harvest is a time of sharing and peace  
Autumn colours create their masterpiece  
Reaping the rewards of perfect weather  
Vegetable and fruit we gather together  
Everyone thankful for nature's good work  
Scooping handfuls of leaves falling from trees  
Time to embrace the harvest taste

-Olivia Mchalm, Modern American poem

收穫の季節が訪れ、  
秋の空は平和の光と色とりどりの雲で美しく彩られます。  
豊作は神からの贈り物。  
果物や野菜があふれるバスケットで豊かさを祝い、  
自然に感謝しましょう。  
秋風が黄金色の落ち葉を運び、  
収穫の喜びを感じる時期です。

-アメリカの現代詩人





# La Saison

供應日期: 2024.9.13~2024.12.12  
Autumn Menu will be offered from September 13, 2024 to December 12, 2024  
2024.9.13-2024.12.12 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

季節蔬菓千層

Seasonal Vegetables with Sushi Rice

季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 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 at the 2015 Bocuse d'Or World Competition  
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi  
2015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楽しみください

胭脂蝦 白花椰菜 魚子醬

Giant Red Shrimp, Cauliflower, Caviar

ツノナガチヒロエビ、カリフラワー、キャビア

鮑魚 東方美人雞湯凍

Abalone, Chicken Consommé Jelly, Oriental Beauty Tea

アワビ、チキンコンソメゼリー、東方美人茶

蘑菇清湯 戚風蛋糕 普洱茶

Mushroom Consommé, Chiffon Cake, Puerh Tea

マッシュルームコンソメ、シフォンケーキ、プーアル茶

季節鮮魚 鮪魚昆布高湯

Seasonal Fish, Tuna Dashi

季節鮮魚、マグロ昆布出汁

香草豬 或 玉米雞

Herb Pork or Chicken

ハーブポーク 又は チキン

榲桲 洋梨 蜜香紅茶

Quince, Pear, Honey Scented Black Tea

マルメロ、洋梨、みっこうこうちゃ

栗子慕斯 炭培凍頂烏龍 或 夏威夷火山果千層

Chestnut Mousse, Charcoal-Roasted Dong Ding Oolong or Macadamia Mille-Feuille

栗のムース、炭火焙煎凍頂烏龍茶 又は マカダミアミルフィーユ

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 Prime Saison

供應日期: 2024.9.13~2024.12.12  
Autumn Menu will be offered from September 13, 2024 to December 12, 2024  
2024.9.13-2024.12.12 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

季節蔬菓千層  
Seasonal Vegetables with Sushi Rice  
季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 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 at the 2015 Bocuse d'Or World Competition  
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi  
2015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楽しみください

胭脂蝦 白花椰菜 魚子醬  
Giant Red Shrimp, Cauliflower, Caviar  
ツノナガチヒロエビ、カリフラワー、キャビア

鮑魚 東方美人雞湯凍  
Abalone, Chicken Consommé Jelly, Oriental Beauty Tea  
アワビ、チキンコンソメゼリー、東方美人茶

蘑菇清湯 戚風蛋糕 普洱茶  
Mushroom Consommé, Chiffon Cake, Puerh Tea  
マッシュルームコンソメ、シフォンケーキ、プーアル茶

季節鮮魚 鮪魚昆布高湯  
Seasonal Fish, Tuna Dashi  
季節鮮魚、マグロ昆布出汁

紐西蘭羊肉 或 鶺鴒  
New Zealand Lamb or Quail  
ニュージーランドラム肉 又は ウズラ

榲桲 洋梨 蜜香紅茶  
Quince, Pear, Honey Scented Black Tea  
マルメロ、洋梨、みっこうこうちゃ

栗子慕斯 炭培凍頂烏龍 或 夏威夷火山果千層  
Chestnut Mousse, Charcoal-Roasted Dong Ding Oolong or Macadamia Mille-Feuille  
栗のムース、炭火焙煎凍頂烏龍茶 又は マカダミアミルフィーユ

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

\$5,600 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 Saveur

供應日期: 2024.9.13~2024.12.12  
Autumn Menu will be offered from September 13, 2024 to December 12, 2024  
2024.9.13-2024.12.12 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

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

『2015 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 at the 2015 Bocuse d'Or World Competition  
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi  
2015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楽しみください

胭脂蝦 白花椰菜 魚子醬  
Giant Red Shrimp, Cauliflower, Caviar  
ツノナガチヒロエビ、カリフラワー、キャビア

鮑魚 東方美人雞湯凍  
Abalone, Chicken Consommé Jelly, Oriental Beauty Tea  
アワビ、チキンコンソメゼリー、東方美人茶

蘑菇清湯 戚風蛋糕 普洱茶  
Mushroom Consommé, Chiffon Cake, Puerh Tea  
マッシュルームコンソメ、シフォンケーキ、プーアル茶

季節鮮魚 鮪魚昆布高湯  
Seasonal Fish, Tuna Dashi  
季節鮮魚、マグロ昆布出汁

日本A5和牛 或 波士頓龍蝦  
Japanese A5 Wagyu Beef or Boston Lobster  
日本A5和牛 又は ボストンロブスター

榲桲 洋梨 蜜香紅茶  
Quince, Pear, Honey Scented Black Tea  
マルメロ、洋梨、みっこうこうちゃ

栗子慕斯 炭培凍頂烏龍 或 夏威夷火山果千層  
Chestnut Mousse, Charcoal-Roasted Dong Ding Oolong or Macadamia Mille-Feuille  
栗のムース、炭火焙煎凍頂烏龍茶 又は マカダミアミルフィーユ

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: 2024.9.13~2024.12.12  
Autumn Menu will be offered from September 13, 2024 to December 12, 2024  
2024.9.13-2024.12.12 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

季節蔬菓千層  
Seasonal Vegetables with Sushi Rice  
季節野菜のミルフィーユ寿司

『2015 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 at the 2015 Bocuse d'Or World Competition  
Using seasonal and local ingredients to create Chef's variation of mille-feuille and sushi  
2015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楽しみください

胭脂蝦 白花椰菜 魚子醬  
Giant Red Shrimp, Cauliflower, Caviar  
ツノナガチヒロエビ、カリフラワー、キャビア

鮑魚 東方美人雞湯凍  
Abalone, Chicken Consommé Jelly, Oriental Beauty Tea  
アワビ、チキンコンソメゼリー、東方美人茶

蘑菇清湯 戚風蛋糕 普洱茶  
Mushroom Consommé, Chiffon Cake, Puerh Tea  
マッシュルームコンソメ、シフォンケーキ、プーアル茶

波士頓龍蝦  
Boston Lobster  
ボストンロブスター

日本A5和牛  
Japanese A5 Wagyu Beef  
日本A5和牛

榲桲 洋梨 蜜香紅茶  
Quince, Pear, Honey Scented Black Tea  
マルメロ、洋梨、みっこうこうちゃ

栗子慕斯 炭培凍頂烏龍 或 夏威夷火山果千層  
Chestnut Mousse, Charcoal-Roasted Dong Ding Oolong or Macadamia Mille-Feuille  
栗のムース、炭火焙煎凍頂烏龍茶 又は マカダミアミルフィーユ

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

\$7,800 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  
繳友會員

## 繳友會員

### Landis Club Membership ランディスクラブの会員

成為繳友 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：

- 第1至2瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$2,000、烈酒每瓶NT\$3,000
- 第3至4瓶，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000
- 第5瓶含以上，將酌收葡萄酒每瓶NT\$4,000、烈酒每瓶NT\$5,000
- 超過1,000ml之酒款，將酌收葡萄酒每瓶NT\$3,000、烈酒每瓶NT\$4,000
- 每瓶酒僅提供6支酒杯，若額外再需求酒杯，將以每支NT\$400計算

Bringing your own beverage (BYOB) surcharge guidelines:

- 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> bottle at NT\$2,000/BTL(Wines) and NT\$3,000/BTL(Spirits)
- 3<sup>rd</sup> and 4<sup>th</sup> bottle at NT\$3,000/BTL(Wines) and NT\$4,000/BTL(Spirits)
- 5<sup>th</sup> bottle and more at NT\$4,000/BTL(Wines) and NT\$5,000/BTL(Spirits)
- Bottles exceeding 1,000ml will be charged at NT\$3,000/BTL(Wines) & NT\$4,000/BTL (Spirits)
- Each bottle will be provided with 6 glasses. Additional glasses will be charged at NT\$400 each. Restaurant determines glassware selection.