



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 Château 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主廚，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。

高山主廚在神戶創立的「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 × 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. Its wine collection embraces the great estates of Bordeaux’s First Growths, treasures from across Europe and the New World, and extends into the realm of sake. In 2024, Paris 1930 was further distinguished as the designated partner restaurant of Château Mouton Rothschild, marking a profound connection with one of the world’s most prestigious wineries and opening a new chapter in Taiwan’s food and wine culture.

Executive Chef Hideki Takayama moves gracefully between France, Japan, and Taiwan, reinterpreting the spirit of French fine dining with delicacy and subtlety. Within the poetic rhythm of the seasons, he transforms every dish into a dialogue between time and ingredients.

Twice crowned champion of the Bocuse d’Or Asia-Pacific—often hailed as the “Culinary Olympics”—and ranked fifth in the world in 2015, Chef Takayama infuses his creations with the refined spectrum of Taiwanese tea. Like an artist painting with delicate strokes, he deconstructs each ingredient and, in silence, reveals the soul of his cuisine.

His restaurant entre nous in Kobe reflects his enduring passion for Taiwanese tea and his poetic interpretation of terroir and culture. Today, that vision flourishes in Taipei, uniting the romance of France, the precision of Japan, and the sincerity of Taiwan at the table.

This is a journey where gastronomy and culture intertwine.
Paris 1930 de Hideki Takayama continues to write a story that transcends borders and time, inviting you to savor the quiet yet 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	郭安其 Angel Kuo
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.

拾秋勃艮第・金丘映豐藏
Autumn in Burgundy — A Golden Harvest from the Côte d'Or
秋を拾い、ブルゴーニュ 黄金の丘に実りを映す

秋之頌
Autumn
秋の頌

秋日清晨，何其怡人，空氣中飄盪著新割乾草的幽香。
樹木森然，各自沉默，卻皆為未竟的美；
每一片葉，都染上繽紛，如夢如醉。
空氣微寒，清冽而明朗，悄聲低語：寒冬將至。
但此刻，尚是秋天—四季之中，最愛炫目的篇章。
這，正是我所鍾愛的時節，
只因這些光景，令人難以忘懷。

There's nothing as fine as an autumn day,
with the smell in the air of fresh mown hay.
Each tree is a wonder, of beauty, untold.
Each leaf brushed with color, a sight to behold.
There's a nip in the air
— crisp, cool and clear —
to remind us that winter soon will be here!
But for now we have autumn,
the 'Show-Off' of seasons!
My favorite, by far, and these are the reasons!

秋の朝ほど、心地よいものはない。
刈りたての干し草の香りが、そっと空気を満たす。

木々は静かに佇み、それぞれが未完の美を宿す。
一枚一枚の葉は色彩に染まり、夢のように酔わせる。

空気はほのかに冷たく、澄みきって明るい。
やがて来る冬を、やさしく囁き知らせる。

けれど今は、まだ秋——
四季のなかで、最も華やかに装う章。

これこそが、私の最愛の季節。
なぜなら、この光景は心から離れないから。

—譯自 June Kellum 〈Autumn〉, 1973年10月
June Kellum, Oct 1973
ジューン・ケラム〈Autumn〉, 1973年10月

La Saison

供應日期：2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 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

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルूमコンソメ

季節鮮魚 皺葉甘藍 煙燻法式酸奶油
Seasonal Fish, Savoy Cabbage, Smoked Crème Fraîche
旬の魚、サボイキャベツ、燻製クレームフレーシュ

紐西蘭羊鞍 或 乳鴿
New Zealand Lamb Saddle or Pigeon
ニュージーランド産ラムサドル 又は ピジョン

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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 Prime Saison

供應日期：2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 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

帝王蟹 番茄 酪梨
King Crab, Tomato, Avocado
タラバガニ、トマト、アボカド

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルームコンソメ

季節鮮魚 皺葉甘藍 煙燻法式酸奶油
Seasonal Fish, Savoy Cabbage, Smoked Crème Fraîche
旬の魚、サボイキャベツ、燻製クレームフレーシュ

紐西蘭羊鞍 或 乳鴿
New Zealand Lamb Saddle or Pigeon
ニュージーランド産ラムサドル 又は ピジョン

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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

\$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: 2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 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

帝王蟹 番茄 酪梨
King Crab, Tomato, Avocado
タラバガニ、トマト、アボカド

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルームコンソメ

季節鮮魚 皺葉甘藍 煙燻法式酸奶油
Seasonal Fish, Savoy Cabbage, Smoked Crème Fraîche
旬の魚、サボイキャベツ、燻製クレームフレーシュ

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

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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：2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 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

帝王蟹 番茄 酪梨
King Crab, Tomato, Avocado
タラバガニ、トマト、アボカド

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルームコンソメ

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
日本産和牛

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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：2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 秋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

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愉しみください

帝王蟹 番茄 酪梨
King Crab, Tomato, Avocado
タラバガニ、トマト、アボカド

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルームコンソメ

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産ブルーロブスター

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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。

La Merveille

限量

供應日期: 2025.9.13~2025.12.12
Autumn Menu will be offered from September 13, 2025 to December 12, 2025
2025.9.13-2025.12.12 秋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

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愉しみください

帝王蟹 番茄 酪梨
King Crab, Tomato, Avocado
タラバガニ、トマト、アボカド

日本和牛韃靼或和牛可樂球
Japanese Wagyu Beef Tartare or Japanese Wagyu Beef Croquettes
日本産和牛タルタル 又は 日本産和牛コロッケ

皇家鴨肝 牛肝菌 菇清湯
Foie Gras Royale, Porcini, Mushroom Consommé
フォアグラ・ロワイヤル、ポルチーニ、マッシュルームコンソメ

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産ブルーロブスター

鴨肝 洋梨 巧克力
Foie Gras, Pear, Chocolate
フォアグラ、洋梨、チョコレート

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

洋梨 東方美人 酒粕
Pear, Oriental Beauty Tea, Sake Lees
洋梨、東方美人茶、酒粕

柿子 茉莉花茶 戚風蛋糕 或 開心果千層
Persimmon, Jasmine Tea, Chiffon Cake or Pistachio Mille-Feuille
柿、ジャスミン茶、シフォンケーキ 又は ピスタチオのミルフィーユ

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

\$16,800 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。
安心と信頼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(1,000ML)每瓶NT\$2,000、烈酒(1,000ML)每瓶NT\$3,000

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

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。

For guests bringing their own beverages (BYOB), the following charges will apply:

- . Wine (up to 1,000ml): NT\$2,000 per bottle
- . Spirits (up to 1,000ml): NT\$3,000 per bottle
- . Wine (over 1,000ml): NT\$3,000 per bottle
- . Spirits (over 1,000ml): NT\$4,000 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.