

2026

駿馬喜迎春

丙午

HAPPY CHINESE NEW YEAR



《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



2023 美國繆思設計 | 室內設計金獎
Muse Design Award | Interior Design - Hospitality Gold Winner
アメリカ Muse デザインアワード | インテリアデザイン金賞受賞

賞西湖天香 品兩宋風雅

杭州素有「魚米之香、絲綢之府、文化之邦」的美譽，南宋時期更曾建都於此，期間孕育之人文藝術與餐飲風潮躍上顛峰，堪稱中國的文藝復興，文人雅士的匯聚，使杭州料理發展為中國富裕生活代表的精緻飲食。

亞都麗緻天香樓傳承起源杭州的香港天香樓，堅守杭州老菜的風華韻味，同時依循杭饌本質文化，呈現杭州料理多樣面貌，置身西湖十景環繞的室內設計，結合歌頌當地飲食餐宴的詩詞描繪，深刻展現空間美學與風雅杭饌間豐厚的人文情懷，宋代文人四藝一點茶、插花、掛畫與焚香的延伸，更將宋人推崇的極致生活品味體現於廳內每一隅。

「西湖為影、兩宋為韻」，天香樓邀請您一同領略杭菜迷人之美。

Taste delicacies from West Lake, enjoy the elegant style of the Song Dynasty.

Su Dongpo, a poet of the Song Dynasty, once praised “the prosperity of the world banquet is not as good as Hangzhou”!

Hangzhou is known as the “Land of much fish and rice, the home of silk, and the state of culture”. It was the capital city of the Southern Song Dynasty, during which the booming humanities and gourmet cultures were at their peak in what was called the Chinese Renaissance. The gathering of scholars and literati has made Hangzhou cuisine the representative of Chinese fine food culture.

Tien Hsiang Lo of the Landis Taipei Hotel is derived from Tien Hsiang Lo in Hong Kong, which originally came from Hangzhou. It adheres to the authentic taste of Hangzhou's traditional dishes, while following the essential cuisine culture of Hangzhou, presenting the diversity of Hangzhou cuisine. Combined with an interior design that reflects the ten scenic spots of West Lake, poetry that praises the local cuisine and feast, it portrays the aesthetics of the space and the profound humanistic feelings of the delicate Hangzhou cuisine. Then extension of the four arts from Song Dynasty - tea, flower arranging, painting, and incense, fill every corner of the space with the ultimate taste of life that people in the Song Dynasty admired.

“Reflecting West Lake, showing the charm of the Song Dynasty”, Tien Hsiang Lo invites you to enjoy the charming beauty of Hangzhou cuisine.

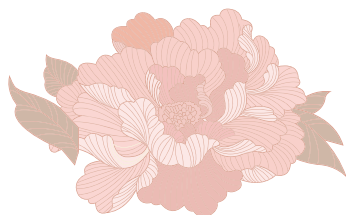
西湖の香りを愛で、兩宋の風雅を味わう

宋代の詩人である蘇東坡は、かつて「天下酒宴之盛、未有如杭城也（この世に杭州ほど料理屋の盛んなところはない）」と言って杭州料理を絶賛しました。

杭州は古くから「魚米の香、絹の府、文化の邦」と称えられており、南宋時代はこの地に都がおかれていました。その際に育まれた人文芸術や飲食文化は一気に頂点を極め、中国のルネサンスとも呼ばれています。優れた文人や知識人らがこの地に集い、杭州料理を中国の豊かな生活を代表する精緻で優雅な料理へと発展させたのです。

ランディス台北ホテルの「天香樓」は杭州を発祥とする香港天香樓の技と味を受け継ぎ、華やかで優雅な杭州伝統料理を大切にしながら、同時に杭州料理の文化や本質にのっとった変化のある多様な創作料理もご提供しています。店内は西湖十景に囲まれているかのような美しい内装に杭州の食を称える詩や絵画が融け合い、空間美学と優雅な美食が豊かな人文情緒を紡ぎ出し、宋代の文人の四芸一点茶・生け花・掛け軸・お香の風情ある趣や、宋の人々が追求した究極のライフスタイルを、店内のあちこちに散りばめています。

「影なる西湖と、優雅なる兩宋」、ぜひとも天香樓においでいただき、杭州料理の素晴らしい魅力をご堪能ください。



吉
祥
如
意

春節初一至初六
2026年
2月17日至2月22日

杭味珍饈慶圓滿

涼拌蜆絲 | 家傳十香菜 | 水晶肴肉
Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

清炒蘆筍鮮蝦仁

Stir Fried Shrimps with Asparagus

西湖宋嫂海鮮羹

"Madame Sung" Fish Soup with Seafood

蔥燒海參鮮干貝

Slowly Braised Sea Cucumber with Fresh Scallop and Scallions

西湖醋溜海時鮮

Poached Seasonal Fish with Black Vinegar Sauce, "West-Lake Style"

雞汁瑤柱娃娃菜

Baby Cabbage with Dried Scallops in Chicken Broth

慢煨紅燒獅子頭

Stewed Lion's Head Meatball served with Rice

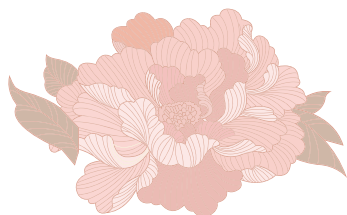
時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

杏仁松子糊雪蛤佐叉燒酥

Stewed Hasma with Almond Sweet Soup
served with Barbecued Pork Pastry

每位NT\$3,880+10%服務費
NT\$3,880 Per Person Plus 10% Service Charge



鴻運當頭

春節初一至初六
2026年
2月17日至2月22日

杭味珍饈慶圓滿

杭式醬鴨 | 浙醋燻魚 | 塘心燻蛋
Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

大閘蟹粉兜蝦仁

Stir Fried Shrimps with Hairy Crab Roe

蓴菜雪蛤海皇羹

Water Shield Soup with Seafood and Hasma

紅煨花膠三頭鮑

Braised Abalone and Fish Maw

雪筍清蒸海時鮮

Steamed Fish with Bamboo Shoots

山藥蘆筍百合果

Stir Fried Asparagus with Yam, Lily Bulb & Ginkgo Nuts

花雕罐香東坡肉

Slow Braised Pork “Don-Po” Style served with Steamed Rice

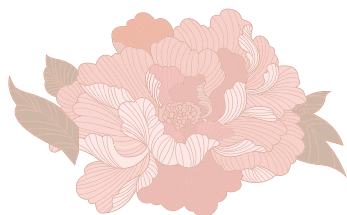
時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

酒釀甜湯圓雪燕佐茶香酥餅

Sesame Rice Ball Sweet Soup with Osmanthus and Fermented Rice
with Gum Tragacanth served with Black Tea Pastries

每位NT\$4,880+10%服務費
NT\$4,880 Per Person Plus 10% Service Charge



福 馬 御 饌

春節初一至初六
2026年
2月17日至2月22日

杭味珍饈慶圓滿

花雕醉雞 | 香燻素鵝 | 涼拌蜆頭 | 金盞蟹肉
Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

奶油黃金明蝦球

Stir Fried King Prawns with Oatmeal and Salted Egg Yolk

蟲草檳茸燉雞湯

Stewed Chicken Soup with Champagne Mushroom and Cordyceps Flower

鮑魚慢煨牛小排

Braised Abalone and Beef Short Ribs

碧綠花膠燴花菇

Slowly Braised Mushrooms and Fish Maw

胭脂乾燒鮮圓鱈

Dry-braised Chilean Sea Bass

蟹粉拌翡翠細麵

Savory Noodles with Hairy Crab Roe

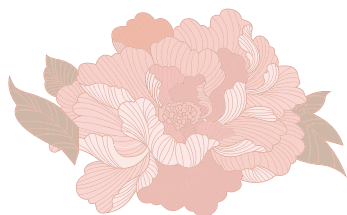
時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

冰糖雪梨燉官燕佐芝麻小鍋餅

Stewed Bird's Nest with Pear, Red Date Soup
served with Sesame Pastry

每位NT\$5,880+10%服務費
NT\$5,880 Per Person Plus 10% Service Charge



事事如意

春節初一至初六
2026年
2月17日至2月22日

素食套餐

珍饈蔬鮮前菜盤

梅汁番茄 | 香燻素鵝 | 塘心燻蛋
Appetizer featuring Hangzhou Delicacy

珍珠豌豆仁脆盒

Pearl Peas in Pani Puri

生爆山珍酥響鈴

Deep Fried Bean Curd Sheets

黃金西湖蓴官燕

Pumpkin Soup with Water Shield and Bird's Nest

蔬食蟹粉獅子頭

Stewed Lion's Head Vegan Meatball with Mashed Carrot

野蔬薺菜嫩筍嬰

Braised Hearts of Bamboo Shoot with Shepherd's Purse

香檳茸松露細麵

Braised Noodle with Truffle Tapenade Sauce

時令精緻鮮水果

Seasonal Fresh Fruit Plate

南北杏松子雪燕芝麻小鍋餅

Almond Sweet Soup with Gum Tragacanth and Sesame Pastry

每位NT\$3,880+10%服務費
NT\$3,880 Per Person Plus 10% Service Charge

- 茶水費用以每杯為單位。
- 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
所有餐點均需加收一成服務費。
- 本餐廳提供美國、日本進口牛肉。
- 本餐廳提供台灣豬肉。
- 本餐廳提供基因與非基因改造食品／原料。
- 本餐廳提供圓鰭料理，俗稱為智利海鱸。
- 若有自帶蛋糕並於廳內享用，本餐廳將酌收每個蛋糕 NT\$500 清潔服務費。
- 為考量食品的健康安全，請勿攜帶外食至餐廳享用。

「搭車應酬・安全不愁」

Please do not drink and drive. If you need a taxi, our service staff will be pleased to assist with arrangement of your transportation home.

飲酒する場合は安全確保のため運転をお控えください。

- Tea charges are based on a per-cup basis.
- For guests bringing their own beverages (BYOB), the following charges will apply:
Wine per bottle: NT\$1,500
Spirits per bottle: NT\$2,000
- All prices are subject to a 10% service charge.
- This restaurant offers American and Japanese imported beef.
- This restaurant offers Taiwanese pork.
- Our dishes may contain genetically modified (GMO) and non-GMO ingredients.
- We serve Patagonian Toothfish, commonly known as the Chilean Sea Bass.
- A cakeage fee of NT\$500 will be charged for each cake brought from outside and consumed in the restaurant.
- For health and food safety considerations, please refrain from bringing outside food into the restaurant.

- お茶の代金は一杯毎に計算いたします。
- お飲み物のお持ち込みに関して、以下のように抜栓料を申し受けます。
ワイン 1 本 NT\$1,500、リカー 1 本 NT\$2,000
- すべてのご注文に 10% のサービス料が加算されます。
- 当レストランではアメリカ産牛肉と日本産牛肉を使用しております。
- 当レストランでは台湾産豚を使用しております。
- 当レストランは遺伝子組換え食品・原料を使用しています。
- 当レストランでご提供するマダイ料理は、俗にオオクチダイと呼ばれる魚を使用しております。
- ケーキのお持ち込みを館内でお召し上がりになる場合、1 個につき NT\$500 の清掃サービス料を頂戴いたします。
- 飲食の安全性や健康管理に配慮するため、飲食物の持ち込みはご遠慮ください。