



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



2022 米其林首屆最佳侍酒師獎(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



榮獲2022~2023年米其林一星、2022年首屆侍酒師獎暨最佳酒單，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台灣茶為主軸，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，2022年更獲頒米其林首屆侍酒師獎暨最佳酒單，同時也是台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 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台灣茶品，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.

維特依的夏日
L'été à Viteuil
ヴィトイユの夏日

曾幾何時 一個夏日
鳥鳴隨著音符跳躍
清晨露水披上翠綠青草
天空暈染在一片湛藍之中

曾幾何時 一個夏日
花朵盛開 萬紫千紅
耀眼的陽光灑落 在山丘上的園間

曾幾何時 一個夏日
雷聲隆隆 許久不去
陣雨後 絢麗虹橋橫越 湛藍天空

-美國現代詩人 約瑟夫·雷納爾迪

Once upon a Summer day,
Birds chirped in a musical way,
Grass drenched in the morning dew,
The sky covered in a vast color of blue.

Once upon a summer day,
Flowers bloomed in full array,
Bright rays of sunlight spilled
Upon my garden on the hill.

Once upon a summer day
Thunder rumbled and prolonged its stay,
But after the rain tumbled down,
This summer day wore a glorious rainbow crown.

-Contemporary American Poet Joseph T. Renaldi

鳥たちのさえずりと朝露に輝く草、青く広がる空
花々が咲き乱れ、紫の光が丘を照らす
雷鳴と雨の後、虹が輝くいつかの夏の日

-現代アメリカ詩人 ジョセフ・T・レナルディ

La Saison

供應日期: 2024.6.14~2024.9.21
Summer Menu will be offered from June 14, 2024 to September 21, 2024
2024.6.14-2024.9.21 夏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

鰻魚・西芹冷湯
Eel, Celery Gazpacho
うなぎ、セロリのガスパチョ

蟹・水蜜桃
Crab, Peach
カニ、モモ

海膽・明蝦・澄清湯
Sea Urchin, Prawn, Shrimp Consommé
雲丹、車海老、エビのコンソメ

季節鮮魚・干貝・綠莎莎醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verde
季節鮮魚、帆立貝柱、サルサ・ベルデ

伊比利豬 或 鴨胸
Iberico Pork or Duck Breast
イベリコ豚又は台湾産鴨

哈密瓜芭菲
Melon Parfait
メロンパフェ

芒果千層
Mango Mille-Feuille
マンゴーミルフィーユ

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: 2024.6.14~2024.9.21
Summer Menu will be offered from June 14, 2024 to September 21, 2024
2024.6.14-2024.9.21 夏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

鰻魚・西芹冷湯
Eel, Celery Gazpacho
うなぎ、セロリのガスパチョ

蟹・水蜜桃
Crab, Peach
カニ、モモ

海膽・明蝦・澄清湯
Sea Urchin, Prawn, Shrimp Consommé
雲丹、車海老、エビのコンソメ

季節鮮魚・干貝・綠莎莎醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verde
季節鮮魚、帆立貝柱、サルサ・ベルデ

紐西蘭羊肉 或 荷蘭小牛菲力
New Zealand Lamb or Holland Veal
ニュージーランド産ラム又はオランダ産仔牛フィレ

哈密瓜芭菲
Melon Parfait
メロンパフェ

芒果千層
Mango Mille-Feuille
マンゴーミルフィーユ

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: 2024.6.14~2024.9.21
Summer Menu will be offered from June 14, 2024 to September 21, 2024
2024.6.14-2024.9.21 夏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

鰻魚・西芹冷湯
Eel, Celery Gazpacho
うなぎ、セロリのガスパチョ

蟹・水蜜桃
Crab, Peach
カニ、モモ

海膽・明蝦・澄清湯
Sea Urchin, Prawn, Shrimp Consommé
雲丹、車海老、エビのコンソメ

季節鮮魚・干貝・綠莎莎醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verde
季節鮮魚、帆立貝柱、サルサ・ベルデ

日本鳥取和牛 或 波士頓龍蝦
Japanese Tottori Wagyu Beef or Boston Lobster
鳥取和牛又はカナダ産オマール海老

哈密瓜芭菲
Melon Parfait
メロンパフェ

芒果千層
Mango Mille-Feuille
マンゴーミルフィーユ

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: 2024.6.14~2024.9.21
Summer Menu will be offered from June 14, 2024 to September 21, 2024
2024.6.14-2024.9.21 夏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

鰻魚・西芹冷湯
Eel, Celery Gazpacho
うなぎ、セロリのガスパチョ

蟹、水蜜桃
Crab, Peach
カニ、モモ

海膽、明蝦、澄清湯
Sea Urchin, Prawn, Shrimp Consommé
雲丹、車海老、エビのコンソメ

波士頓龍蝦
Boston Lobster
カナダ産オマール海老

日本鳥取和牛
Japanese Tottori Wagyu Beef
鳥取和牛

哈密瓜芭菲
Melon Parfait
メロンパフェ

芒果千層
Mango Mille-Feuille
マンゴーミルフィーユ

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
此套餐需雙數點選

Minimum of 2 persons
こちらのコースは2名様用です。

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。



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:

- 1st and 2nd bottle at NT\$2,000/BTL(Wines) and NT\$3,000/BTL(Spirits)
- 3rd and 4th bottle at NT\$3,000/BTL(Wines) and NT\$4,000/BTL(Spirits)
- 5th 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.