



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



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及拉菲堡Chateau Lafite rothschild指定活動餐廳，展現與世界級酒莊的深厚連結，也為台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廚藝總監，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。

高山廚藝總監在神戶創立的「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 x 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. The wine features the five great wine estates of France, exceptional bottles from Europe and the New World, and an expanded selection of premium sake.

In 2024, the restaurant was honored to become the designated event venue for two of France’s most prestigious First Growth estates, Château Mouton Rothschild and Château Lafite Rothschild. This distinction reflects its strong ties with world-renowned wineries and marks a new chapter in the evolution of Taiwan’s fine dining and wine culture.

Culinary Director Hideki Takayama moves gracefully between France, Japan, and Taiwan, reinterpreting the spirit of French fine dining with delicacy and subtlety. Amid the poetic rhythm of the four seasons, he reinterprets the essence of French fine dining, turning each dish into a dialogue between time and ingredients.

Twice crowned champion of the Bocuse d’Or Asia-Pacific—often hailed as the “Olympics of the culinary world”—and ranked fifth worldwide, Hideki Takayama weaves together ingredients from all corners with the elegant spectrum of Taiwanese tea. Like a painter crafting layers with delicate strokes, he dissects the nature of each ingredient and, in quiet subtlety, reveals the soul of his cuisine.

At entre nous, the restaurant he founded in Kobe, Hideki Takayama continues his heartfelt exploration of Taiwanese tea, offering a poetic interpretation of terroir and culture. Now, that same sentiment flourishes in Taipei, bringing together the romance of France, the refinement of Japan, and the sincerity of Taiwan at the dining table.

This is a journey where gastronomy and culture intertwine. Paris 1930 de Hideki Takayama continues to write chapters that transcend borders and time, inviting you to savor, with a quiet heart, the 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	陳聖文 Owen Chen
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.

仲夏時光・流金印象
Midsummer Moment · A Luminous Impression
仲夏のひととき 流金の印象

「我知道一處長滿野百里香的小黃坡，
那裡長著牛草花和點頭的紫羅蘭，
頂上覆蓋著茂密的忍冬，
還有甜蜜的麝香玫瑰與多花薔薇。」

I know a bank where the wild thyme blows,
Where oxlips and the nodding violet grows,
Quite over-canopied with luscious woodbine,
With sweet musk-roses and with eglantine.

「私は知っている、野生のタイムが匂い咲き、
オックスリップやうつむくスミレが育つあの堤(つつみ)を。
薫るハニーサックルがこんもりと覆い、
甘いムスクローズやエグランタイン(野バラ)が咲き乱れる場所を。」

一譯自 仲夏夜之夢
A Midsummer Night's Dream
《真夏の夜の夢》

La Légende

供應日期: 2026.06.11~2026.09.09
Summer Menu available from June 11 to September 9, 2026
2026.06.11-2026.09.09 夏メニューご提供のお知らせ

晶鑽魚子醬
Caviar Kristal
キャビア・クリスタル

主廚歡迎小點
Amuse Bouche
アミューズブッシュ

山椒・緑蘆筍戚風蛋糕 | 番茄・薄荷凍 | 花枝燉菜
Sansho & Green Asparagus Chiffon Cake | Tomato & Mint Gelée | Cuttlefish Ragout
山椒とグリーンアスパラガスのシフォンケーキ、トマトとミントのジュレ、イカのシチュー

蔬菜千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

牛蒡湯
Burdock Soup
牛蒡のポタージュ

鮑魚燉飯
Abalone Risotto
鮑のリゾット

季節時魚 醋酸醬汁
Seasonal Fish Escabeche
魚のエスカベッシュ

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

台灣產鴨胸
Taiwanese Duck Breast
台湾産鴨胸肉

或 or 又は

紐西蘭和羊
New Zealand Lamb
ニュージーランド産ラム肉

或 or 又は

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

芒果千層酥
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

\$14,800 per person + 10% service charge

餐點需加價一成服務費
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
Menu items are subject to change based on seasonal 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：2026.06.11-2026.09.09
Summer Menu available from June 11 to September 9, 2026
2026.06.11-2026.09.09 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

山椒・緑蘆筍戚風蛋糕 | 番茄・薄荷凍 | 花枝燉菜
Sansho & Green Asparagus Chiffon Cake | Tomato & Mint Gelée | Cuttlefish Ragout
山椒とグリーンアスパラガスのシフォンケーキ、トマトとミントのジュレ、イカのシチュー

蔬菜千層壽司 Sushi with Seasonal Vegetables 季節野菜のミルフィーユ寿司

牛蒡湯 Burdock Soup 牛蒡のポタージュ

鮑魚燉飯 Abalone Risotto 鮑のリゾット

季節時魚 醋酸醬汁 Seasonal Fish Escabeche 魚のエスカベッシュ

法國藍龍蝦 French Blue Lobster フランス産オマール

台灣產鴨胸 Taiwanese Duck Breast 台湾産鴨胸肉

或 or 又は

紐西蘭和羊 New Zealand Lamb ニュージーランド産ラム肉

或 or 又は

日本 A5 和牛 Japanese A5 Wagyu Beef 日本産和牛

芒果千層酥 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

\$8,800 per person + 10% service charge

餐點需加價一成服務費
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

Menu items are subject to change based on seasonal 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：2026.06.11~2026.09.09
Summer Menu available from June 11 to September 9, 2026
2026.06.11-2026.09.09 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

山椒・緑蘆筍戚風蛋糕 | 番茄・薄荷凍 | 花枝燉菜
Sansho & Green Asparagus Chiffon Cake | Tomato & Mint Gelée | Cuttlefish Ragout
山椒とグリーンアスパラガスのシフォンケーキ、トマトとミントのジュレ、イカのシチュー

蔬菜千層壽司 Sushi with Seasonal Vegetables 季節野菜のミルフィーユ寿司

牛蒡湯
Burdock Soup
牛蒡のポタージュ

鮑魚燉飯
Abalone Risotto
鮑のリゾット

季節時魚 醋酸醬汁
Seasonal Fish Escabeche
魚のエスカベッシュ

台灣產鴨胸
Taiwanese Duck Breast
台湾産鴨胸肉

或 or 又は

紐西蘭和羊
New Zealand Lamb
ニュージーランド産ラム肉

日本 A5 和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

或 or 又は

法國藍龍蝦
French Blue Lobster
フランス産オマール

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

芒果千層酥
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 + 10% service charge

餐點需加價一成服務費
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

Menu items are subject to change based on seasonal 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：2026.06.11~2026.09.09
Summer Menu available from June 11 to September 9, 2026
2026.06.11-2026.09.09 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

山椒・緑蘆筍戚風蛋糕 | 番茄・薄荷凍 | 花枝燉菜
Sansho & Green Asparagus Chiffon Cake | Tomato & Mint Gelée | Cuttlefish Ragout
山椒とグリーンアスパラガスのシフォンケーキ、トマトとミントのジュレ、イカのシチュー

蔬菜千層壽司
Sushi with Seasonal Vegetables
季節野菜のミルフィーユ寿司

牛蒡湯
Burdock Soup
牛蒡のポタージュ

季節時魚 醋酸醬汁
Seasonal Fish Escabeche
魚のエスカベッシュ

台灣產鴨胸
Taiwanese Duck Breast
台湾産鴨胸肉

或 or 又は

紐西蘭和羊
New Zealand Lamb
ニュージーランド産ラム肉

芒果千層酥
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 + 10% service charge

餐點需加價一成服務費
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
Menu items are subject to change based on seasonal 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 Saison

供應日期：2026.06.11~2026.09.09
Summer Menu available from June 11 to September 9, 2026
2026.06.11-2026.09.09 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

山椒・緑蘆筍戚風蛋糕 | 番茄・薄荷凍 | 花枝燉菜
Sansho & Green Asparagus Chiffon Cake | Tomato & Mint Gelée | Cuttlefish Ragout
山椒とグリーンアスパラガスのシフォンケーキ、トマトとミントのジュレ、イカのシチュー

蔬菜千層壽司 Sushi with Seasonal Vegetables 季節野菜のミルフィーユ寿司

牛蒡湯 Burdock Soup 牛蒡のポタージュ

季節時魚 醋酸醬汁 Seasonal Fish Escabeche 魚のエスカベッシュ

或 or 又は

紐西蘭和羊 New Zealand Lamb ニュージーランド産ラム肉

或 or 又は

台灣產鴨胸 Taiwanese Duck Breast 台湾産鴨胸肉

芒果千層酥 Mango Mille-Feuille マンゴーミルフィーユ

咖啡或茶 Coffee or Tea コーヒー 又は お茶

週六、週日午間限定
Lunch Exclusive on Saturdays & Sundays
土曜日、日曜日ランチ限定

\$3,600 per person + 10% service charge
餐點需加價一成服務費
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
Menu items are subject to change based on seasonal 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。



致友会员

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：
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.