# PARIS 1930

de

Hideki Takayama

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

MICHELIN
2024
《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.

PARIS
1930
de
Hideki
Takayama

餐廳團隊

Our restaurant team is comprised of the following

| | |
|---|---|
| 廚藝總監 Culinary | 高山英紀 Hideki Takayama |
| 料理長 Chef de Cuisine | 緒方雲 Kumo Ogata |
| 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 | 林柔甄 Candice Lin |
| 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.

## 銀白冬籟之格勒諾布爾
## Winter's Embrace in Grenoble
## 銀白のグルノーブル

阿爾卑斯高冠擁蒼穹
銀紗輕垂覆山峰
冬神柔指繪世間
霜寒群峰默相逢

查爾特勒隱於冰水夢
水沉寂　谷凝晶
貝勒東低訴雪詩
寒聲歌　盪天際

格勒諾布爾　雪妝輝映
冰鑽瑩瑩藍空清影
嚴冬美，如狂風中寂靜
撼心之韻　醉魂之靈

Beneath the Alps' eternal crown
Where frost-kissed peaks in silence frown
A silver veil sweeps o'er the land
A gentle brush by winter's hand

The Chartreuse sleeps in icy dreams
Its rivers locked, its valleys gleam
Belledonne whispers, cold and clear
A hymn of snow to charm the ear

Oh, Grenoble, in winter's guise
A frozen jewel 'neath azure skies
Your beauty stirs, both wild and still
A heart enchanted, a soul to thrill
*-Anonymous*

アルプスの永遠の冠の下
霜に染まる山が静かに佇む
銀のヴェールが大地を覆い
冬の神が優しく描く筆の跡
シャルトルーズは氷の夢に眠り
凍りついた川、輝く谷間
ベルドンヌが冷たく澄んだ声で囁く
雪の詩に魅了される
ああ、グルノーブルよ、冬の装いの中で
青空の下輝く凍てついた宝石
その美しさは、荒々しくも静かに
心を震わせ、魂を酔わせる

# La Merveille

供應日期: 2024.12.13~2025.03.13
Winter Menu will be offered from December 13, 2024 to March 13, 2025
2024.12.13-2025.03.13 冬メニューご提供のお知らせ

## 限量

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

鮑魚 白蘆筍 柑橘
Abalone, White Asparagus, Citrus
アワビ、ホワイトアスパラガス、柑橘

帝王蟹 萊姆魚子醬 帕蒙蒂耶
King Crab, Caviar Lime, Parmentier
タラバガニ、キャビアライム、パルマンティエ

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

角蝦 燉蛋 蝦清湯
Langoustine, Flan, Shrimp Consommé
アカザエビ、エッグフラン、エビのコンソメ

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

禽肝 草莓 薑味麵包
Foie Gras, Strawberry, Gingerbread
フォアグラ、ストロベリー、ジンジャーブレッド

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

奶油乳酪 馬斯卡邦 瑞可達乳酪
Cream Cheese, Mascarpone, Ricotta
クリームチーズ、マスカルポーネ、リコッタチーズ

大溪地香草熔岩蛋糕 或 覆盆子千層
Tahiti Vanilla Fondant Cake or Raspberry Mille-Feuille
バニラのフォンダンケーキ 又は ラズベリーのミルフィーユ

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。

# La Légende

供應日期: 2024.12.13~2025.03.13
Winter Menu will be offered from December 13, 2024 to March 13, 2025
2024.12.13-2025.03.13 冬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

鮑魚 白蘆筍 柑橘
Abalone, White Asparagus, Citrus
アワビ、ホワイトアスパラガス、柑橘

帝王蟹 萊姆魚子醬 帕蒙蒂耶
King Crab, Caviar Lime, Parmentier
タラバガニ、キャビアライム、パルマンティエ

角蝦 燉蛋 蝦清湯
Langoustine, Flan, Shrimp Consommé
アカザエビ、エッグフラン、エビのコンソメ

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

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

奶油乳酪 馬斯卡邦 瑞可達乳酪
Cream Cheese, Mascarpone, Ricotta
クリームチーズ、マスカルポーネ、リコッタチーズ

大溪地香草熔岩蛋糕 或 覆盆子千層
Tahiti Vanilla Fondant Cake or Raspberry Mille-Feuille
バニラのフォンダンケーキ 又は ラズベリーのミルフィーユ

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。

# Le Suprême

供應日期: 2024.12.13~2025.03.13
Winter Menu will be offered from December 13, 2024 to March 13, 2025
2024.12.13-2025.03.13 冬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愉しみください

鮑魚 白蘆筍 柑橘
Abalone, White Asparagus, Citrus
アワビ、ホワイトアスパラガス、柑橘

帝王蟹 萊姆魚子醬 帕蒙蒂耶
King Crab, Caviar Lime, Parmentier
タラバガニ、キャビアライム、パルマンティエ

角蝦 燉蛋 蝦清湯
Langoustine, Flan, Shrimp Consommé
アカザエビ、エッグフラン、エビのコンソメ

波士頓龍蝦
Boston Lobster
ボストンロブスター

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

奶油乳酪 馬斯卡邦 瑞可達乳酪
Cream Cheese, Mascarpone, Ricotta
クリームチーズ、マスカルポーネ、リコッタチーズ

大溪地香草熔岩蛋糕 或 覆盆子千層
Tahiti Vanilla Fondant Cake or Raspberry Mille-Feuille
バニラのフォンダンケーキ 又は ラズベリーのミルフィーユ

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 Saveur

供應日期: 2024.12.13~2025.03.13
Winter Menu will be offered from December 13, 2024 to March 13, 2025
2024.12.13-2025.03.13 冬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愉しみください

鮑魚 白蘆筍 柑橘
Abalone, White Asparagus, Citrus
アワビ、ホワイトアスパラガス、柑橘

帝王蟹 萊姆魚子醬 帕蒙蒂耶
King Crab, Caviar Lime, Parmentier
タラバガニ、キャビアライム、パルマンティエ

角蝦 燉蛋 蝦清湯
Langoustine, Flan, Shrimp Consommé
アカザエビ、エッグフラン、エビのコンソメ

格勒諾布爾鮮魚
Whitefish Grenoble
白身魚のグルノーブル風

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

奶油乳酪 馬斯卡邦 瑞可達乳酪
Cream Cheese, Mascarpone, Ricotta
クリームチーズ、マスカルポーネ、リコッタチーズ

大溪地香草熔岩蛋糕 或 覆盆子千層
Tahiti Vanilla Fondant Cake or Raspberry Mille-Feuille
バニラのフォンダンケーキ 又は ラズベリーのミルフィーユ

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。

# La Prime Saison

供應日期: 2024.12.13~2025.03.13
Winter Menu will be offered from December 13, 2024 to March 13, 2025
2024.12.13-2025.03.13 冬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愉しみください

鮑魚 白蘆筍 柑橘
Abalone, White Asparagus, Citrus
アワビ、ホワイトアスパラガス、柑橘

帝王蟹 萊姆魚子醬 帕蒙蒂耶
King Crab, Caviar Lime, Parmentier
タラバガニ、キャビアライム、パルマンティエ

角蝦 燉蛋 蝦清湯
Langoustine, Flan, Shrimp Consommé
アカザエビ、エッグフラン、エビのコンソメ

格勒諾布爾鮮魚
Whitefish Grenoble
白身魚のグルノーブル風

臺中香草豬胛心 或 宜蘭櫻桃鴨
Herb Pork Collar or Duck Breast
ハーブポーク肩ロース 又は 鴨胸肉

紐西蘭鹿里肌 或 屏東珠雞
New Zealand Venison Loin or Guineafowl
ニュージーランド産鹿ロイン 又は ホロホロ鳥

奶油乳酪 馬斯卡邦 瑞可達乳酪
Cream Cheese, Mascarpone, Ricotta
クリームチーズ、マスカルポーネ、リコッタチーズ

大溪地香草熔岩蛋糕 或 覆盆子千層
Tahiti Vanilla Fondant Cake or Raspberry Mille-Feuille
バニラのフォンダンケーキ 又は ラズベリーのミルフィーユ

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。

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

会員様専用の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。

GET IT ON Google Play

Available on the App Store

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.