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.

我對你的愛就像一首歌，
一首甜蜜的副歌，
在我心中產生共鳴。
每一個字都是愛的宣言，
每一個音符都是幸福的愛撫。

Mon amour pour toi est comme une chanson,
Un doux refrain qui résonne dans mon cœur.
Chaque mot est une déclaration d'amour,
Et chaque note est une caresse de bonheur.

-André Chénier
19th century French Poet

Valentine's Day Set Menu

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

北海道干貝 白酒醬汁 蘑菇清湯
Hokkaido Scallop, White Wine Sauce, Mushroom Consommé
北海道産ホタテ、白ワインソース、マッシュルームコンソメ

法國藍龍蝦 蛤蠣 粉紅泡泡
French Blue Lobster, Clam, Rose Foam
フランス産ブルーロブスター、クラム、ローズフォーム

日本和牛
Japanese Wagyu Beef
日本産和牛

草莓 覆盆子 綠荳蔻
Strawberry, Raspberry, Green Cardamom
イチゴ、ラズベリー、グリーンカルダモン

法芙娜巧克力千層
Valrhona Chocolate Mille-Feuille
ヴァローナチョコレートのミルフィーユ

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。

Valentine's Day Set Menu

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

日本和牛韃靼
Japanese Wagyu Beef Tartare
日本産和牛タルタル

北海道干貝 白酒醬汁 蘑菇清湯
Hokkaido Scallop, White Wine Sauce, Mushroom Consommé
北海道産ホタテ、白ワインソース、マッシュルームコンソメ

法國藍龍蝦 蛤蠣 粉紅泡泡
French Blue Lobster, Clam, Rose Foam
フランス産ブルーロブスター、クラム、ローズフォーム

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

草莓 覆盆子 綠荳蔻
Strawberry, Raspberry, Green Cardamom
イチゴ、ラズベリー、グリーンカルダモン

法芙娜巧克力千層
Valrhona Chocolate Mille-Feuille
ヴァローナチョコレートのミルフィーユ

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。