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

高山英紀廚藝總監，以溫柔婉約、輕柔優雅的手法，穿梭於法國、日本與臺灣之間，在四季變遷的詩意流轉中，重新詮釋法式Fine Dining的傳統精神，將佳餚化為故事，訴說著時間與食材的對話。

曾兩度參與被譽為「廚藝界奧林匹克」的包庫斯世界烹飪大賽，並於2015年創下世界第五佳績的高山主廚，匯聚四方食材並將其與臺灣茶的光譜相融，如同一位畫家，以細膩的筆觸拆解每一種食材的脈絡，在無聲的流轉中訴說著料理的故事。

五感交織的用餐旅程中，營造出無與倫比的感官盛宴。手碟演奏家陳沛元老師的四季創作與佳餚擊出共鳴。每一道菜、每一絲香氣、每一瞬間的氛圍，皆是藝術與料理的無縫結合，讓心靈得到深深的滋養。

餐廳榮獲米其林一星，並且成為《臺灣米其林指南》首屆侍酒師獎與最佳酒單獎的得主。酒單涵蓋法國五大酒莊、歐洲與新世界產區的珍品，並於2024年榮獲法國一級酒莊-木桐堡酒莊（Château Mouton Rothschild）指定活動餐廳。這份殊榮，象徵著餐廳與世界級酒莊的默契，並為臺灣餐酒文化開啟嶄新大門。高山總監在神戶開設的「entre nous」更是他對臺灣茶的深情延續，也是他對日本味覺的試探與探索，更是對文化的詩意詮釋。

這場美食與文化的盛宴是一段靜謐優雅的旅程。從法國、日本、台灣串連的一心二葉，訴說著法國的浪漫、日本的精緻與臺灣的深情。巴黎廳1930 x 高山英紀，將繼續在這條跨越國界、穿越時間的道路上書寫獨一無二的篇章，誠摯邀請您細細品味，感受無聲卻深刻的藝術之美。

Culinary Director, Hideki Takayama orchestrates a culinary symphony with a gentle and refined touch. He harmonizes the essence of France, Japan and Taiwan cultures into a melody that resonates deeply with the soul, reinterpreting French fine dining through the poetic flow of the seasons. Each dish becomes a compelling story, delicately narrating the dialogue between time and ingredients.

Chef Takayama participated twice in the prestigious Bocuse d'Or hailed as the "Olympics of the Culinary World," and won fifth place globally in 2015. He brings together the finest ingredients from across the world, seamlessly blending them with the rich spectrum of Taiwanese tea. Much like a painter with an exquisite brushstroke, he deconstructs each ingredient to uncover its essence, conveying a silent yet profound story for his culinary creations. The fragrance of tea serves as the core of his culinary language. Diners can reflect a deep reverence for the land and an unwavering pursuit of aesthetics while indulging in the elegant scent of the tea garden just like being in a flowing painting.

In this dining journey that intertwines all five senses, the delicate aroma of tea lingers in the air, harmonizing with the poetic and dreamlike seasonal compositions of hand pan virtuoso ET Chen. Each dish, each trace of fragrance, and every fleeting moment of ambiance weave together in perfect resonance, a seamless fusion of art and gastronomy that deeply nourishes the soul.

The restaurant was awarded a Michelin star and the Sommelier Award and Best Wine List Award in the Michelin Guide Taiwan. Its wine list features treasures from the renowned five Bordeaux First Growths, Europe and the New World. In 2024, it was the exclusive event venue for Château Mouton Rothschild, one of France's premier wine estates, solidifying its status as a global destination for culinary and oenological excellence. Chef Takayama's Kobe-based restaurant, "entre nous", is a continuation of his deep connection to Taiwanese tea and an exploratory journey into the nuances of Japanese flavors.

The gastronomic journey with the tale of French romance, Japanese sophistication, and the heart and soul of Taiwan resembles the essence of "one-tip two-leaf," delicately woven into each cup of tea and every exquisite dish. Paris 1930 de Hideki Takayama continues to write an extraordinary narrative, transcending borders and the passage of time. We warmly invite you to savor each moment and immerse yourself in the silent yet profound beauty of this artistic masterpiece.

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
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.

流金映夏・彩丘拾光

Flowing gold gilds the summer,
weaving vibrant hues across painted hills.

流れる金陽、彩丘に光が舞う

夏天

Summer

夏の兆し

寂靜間，夏日輕盈而至，風信子藍苞，悄然綻放；
園圃耙痕間，綠芽款款探訪，和風低語，提琴喧囂漸忘。

山巒之上，薄雲輕聚如紗；玉米抽高，黃菖蒲優雅盛放；
罌粟起舞，緋紅熱烈奔放，銀光微染，映山楂初黃。

Swiftly, silently now the summer breaks;
Blue buds unfold upon the hyacinth;
Green shoots steal forth among the garden-rakes;
And warm airs hush the gusty violinth.

Above the hills the shallow clouds assemble;
The corn grows tall; the yellow flags unfold;
The poppy flaunts her scarlet; and hard by,
Mild silverings blur the hawthorn's budding gold.

音もなく 夏の訪れ 忍び寄る
青き蕾は 風にほどけて
ヒヤシンス そっと咲き出づ 庭の隅

緑の芽吹き 鍬を縫い
ぬるき風 囁くように
荒ぶる弦の音 鎮めたり 山の端に

薄雲あつまり 穂は伸びて
黄なる花菖蒲 ゆるり開きぬ
紅の芥子は 誇らしげに揺れ そのかたわら

白銀の霞 やわらかく
山査子の蕾に
金の兆しを にじませる

— 20世紀英國詩人 華特・德拉梅爾

Walter de la Mare, 20th century British poet and novelist

La Merveille 限量

供應日期: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 夏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

帝王蟹 玉米 海膽
King Crab, Sweet Corn, Sea Urchin
タラバガニ、スイートコーン、ウニ

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

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

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

鴨肝 鳳梨 雪莉醋
Foie Gras, Pineapple, Sherry Vinegar
フォアグラ、パイナップル、シェリービネガー

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

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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

$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: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 夏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

帝王蟹 玉米 海膽
King Crab, Sweet Corn, Sea Urchin
タラバガニ、スイートコーン、ウニ

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

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

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

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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

$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: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 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愉しみください

帝王蟹 玉米 海膽
King Crab, Sweet Corn, Sea Urchin
タラバガニ、スイートコーン、ウニ

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

波士頓龍蝦
Boston Lobster
ボストンロブスター

日本A5和牛
Japanese A5 Wagyu Beef
日本産和牛

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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
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: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 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愉しみください

帝王蟹 玉米 海膽
King Crab, Sweet Corn, Sea Urchin
タラバガニ、スイートコーン、ウニ

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

季節鮮魚 干貝 綠沙沙醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verda
旬の魚、ホタテ、サルサ・ヴェルデ

日本A5和牛 或 波士頓龍蝦
Japanese A5 Wagyu Beef or Boston Lobster
日本産和牛 又は ボストンロブスター

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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。

La Prime Saison

供應日期: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 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愉しみください

帝王蟹 玉米 海膽
King Crab, Sweet Corn, Sea Urchin
タラバガニ、スイートコーン、ウニ

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

季節鮮魚 干貝 綠沙沙醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verda
旬の魚、ホタテ、サルサ・ヴェルデ

紐西蘭羊鞍 或 竹地雞
New Zealand Lamb Saddle or Hsinchu Poultry
ニュージーランド産ラムサドル または 新竹産地鶏

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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 Saison

供應日期: 2025.6.13~2025.9.12
Summer Menu will be offered from June 13, 2025 to September 12, 2025
2025.6.13-2025.9.12 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愉しみください

胭脂蝦 根芹 鹽麴
Red Royal Prawn, Celeriac, Koji Salt
ツノナガチヒロエビ、セロリアック、塩麹

季節鮮魚 干貝 綠沙沙醬
Seasonal Fish, Scallop, Salsa Verde
旬の魚、ホタテ、サルサ・ヴェルデ

紐西蘭羊鞍 或 竹地雞
New Zealand Lamb Saddle or Hsinchu Poultry
ニュージーランド産ラムサドル または 新竹産地鶏

鳳梨 紅烏龍 檸檬馬鞭草
Pineapple, Red Oolong, Lemon Verbena
パイナップル、紅ウーロン、レモンバーベナ

荔枝 茉莉花茶 甘蔗 或 芒果千層
Lychee, Jasmine Tea, Sugarcane or Mango Mille-Feuille
ライチ、ジャスミン茶、サトウキビ または 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。

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.