



STUDIO
法式餐酒館

JK STUDIO 法式餐酒館 (大直忠泰店)

首次推出以「老法菜」為發想的新品牌，在大直打造一處有著小巴黎優雅輕鬆氛圍的餐酒館。



訂位專線：02-85025666

台北市中山區樂群三路

200號5樓 (NOKE忠泰樂生活)



任一主菜+
NT\$ 380

即可享有升級

鄉村麵包與發酵海鹽奶油

Bread with butter

經典尼斯沙拉

Nicoise salad

當日主廚濃湯

Daily soup

蟹肉餅與茵陳嵩奶油

Crab cakes with tarragon
butter sauce

美式咖啡或茶

Americano or Tea

Chef's Special

供應時間 / 週一至週日全日提供

Available for supply from Monday to Sunday, all day



Main Course

培根蛋奶麵
Linguine carbonara

NT\$ **480**

波隆那肉醬麵
Linguine bolognese

NT\$ **480**

**巴斯克燉雞腿
與奶油飯**
Poulet basquaise

NT\$ **580**



**爐烤豬小里肌
與白蕈菇醬**
Roasted pork loin with
mushroom cream sauce

NT\$ **580**



諾曼第豬排
Sauté de porc aux pommes

NT\$ **680**

雞豬鴨：台灣 / 牛肉：美國、澳洲 / 羊肉：紐西蘭
火腿（豬肉）：西班牙、義大利 / 過敏源：蝦、蟹（蟹肉餅、海鮮塔）



STUDIO
法式餐酒館



Main Course



油封鴨腿 與芥末籽醬

NT\$ 680

Duck confit with
mustard cream sauce

勃根地紅酒燉 和牛頰與奶油飯

NT\$ 880

Boeuf Bourguignon

美國無骨牛小排

NT\$ 1080

Beef short rib au poivre

法式小羔羊 與波特莓果醬

NT\$ 1080

Lamb and port
wine berry sauce

澳洲M9 和牛菲力 (限量)

NT\$ 1480

M9 beef tenderloin
au poivre (limited)

經典Prime 肋眼牛排薯條

NT\$ 2480

Steak frites

雞豬鴨：台灣 / 牛肉：美國、澳洲 / 羊肉：紐西蘭
火腿（豬肉）：西班牙、義大利 / 過敏源：蝦、蟹（蟹肉餅、海鮮塔）



STUDIO
法式餐酒館



Cold Appetizer

鄉村麵包
與發酵海鹽奶油

Bread with butter

NT\$ 260

薄切煙燻鮭
與橙香油醋

Smoked salmon carpaccio
with citrus vinaigrette

NT\$ 360

經典法式尼斯沙拉

Nicoise salad

NT\$ 360

烤布里起司與
酒蜜蘋果溫沙拉

Warm Brie cheese and red
wine apple salad

NT\$ 460

綜合冷肉起司拼盤

Cold cuts and cheese platters

NT\$ 660

生食帶殼海鮮塔
Seafood platter

NT\$ 3680

(每日限量 / Daily limit)

雞豬鴨：台灣 / 牛肉：美國、澳洲 / 羊肉：紐西蘭

火腿（豬肉）：西班牙、義大利 / 過敏源：蝦、蟹（蟹肉餅、海鮮塔）



STUDIO

法式餐酒館



Hot Appetizer



炸細薯條 NT\$ 200
Shoestring French fries

法式牛肉洋蔥湯 NT\$ 260
Soupe à l'oignon

酥皮主廚濃湯 NT\$ 260
Daily soup with puff pastry

蒜香勃根地田螺 NT\$ 280
Escargots de bourgogne

板煎小卷與青醬 NT\$ 360
Sauted squid
with basil pesto

蟹肉餅與
茵陳蒿奶油 NT\$ 360
Crab cakes
with tarragon butter sauce

雞豬鴨：台灣 / 牛肉：美國、澳洲 / 羊肉：紐西蘭
火腿（豬肉）：西班牙、義大利 / 過敏源：蝦、蟹（蟹肉餅、海鮮塔）



STUDIO
法式餐酒館



Dessert

- 法式焦糖布蕾 NT\$ 120
Creme Brulee
- 橙醬燒可麗餅與冰淇淋 NT\$ 280
Crepes Suzette

Drink

- 可口可樂 NT\$ 90
Coca-Cola
- 樹頂蘋果汁 NT\$ 90
TreeTop Apple Juice
- 伯爵紅茶 冰 / 熱 NT\$ 90
Earl Gray Tea
- 美式咖啡 冰 / 熱 NT\$ 90
Americano
- 拿鐵咖啡 冰 / 熱 NT\$ 160
Coffee Latte
- 濃縮咖啡 / 熱 NT\$ 120
Espresso
- 聖沛黎洛氣泡水 NT\$ 180
S.Pellegrino / 750ml
- 普娜天然礦泉水 NT\$ 180
Acque Panna / 750ml
- 法國進口有機茶 Franch Organic Tea
- 山中傳奇 / 熱 NT\$ 240
Hot Green Tea
- 巴黎舒壓 / 熱 NT\$ 240
Parisian Caffeine-free Herbal Tea
- 紅果盛宴 / 熱 NT\$ 240
Mixed Berry Tea



STUDIO
法式餐酒館



Business Lunch

供應時間 / 週一至週五午間限定

Available for supply from Monday to Friday,
limited to lunchtime

任一商業套餐 均包含

鄉村麵包與發酵海鹽奶油
Bread with butter

當日主廚沙拉
Chef's salad

當日主廚濃湯
Daily soup

美式咖啡或茶
Americano or Tea

培根蛋奶麵
Linguine carbonara

NT\$ 680

波隆那肉醬麵
Linguine bolognese

NT\$ 680

巴斯克燉雞腿
與奶油飯
Poulet basquaise

NT\$ 780

爐烤豬小里肌
與白蕈菇醬
Roasted pork loin with
mushroom cream sauce

NT\$ 780

諾曼第豬排
Sauté de porc aux pommes

NT\$ 880

油封鴨腿
與芥末籽醬
Duck confit with
mustard cream sauce

NT\$ 880

勃根地紅酒燉
和牛頰與奶油飯
Boeuf Bourguignon

NT\$ 1080

美國無骨牛小排
Beef short rib au poivre

NT\$ 1280

法式小羔羊
與波特莓果醬
Lamb and port
wine berry sauce

NT\$ 1280

澳洲M9
和牛菲力 (限量)
M9 beef tenderloin
au poivre (limited)

NT\$ 1680

經典Prime
肋眼牛排薯條
Steak frites

NT\$ 2680

雞豬鴨：台灣 / 牛肉：美國、澳洲 / 羊肉：紐西蘭
火腿（豬肉）：西班牙、義大利 / 過敏源：蝦、蟹（蟹肉餅、海鮮塔）



STUDIO
法式餐酒館

