

Christmas Set For Two

雙人套餐

Bread / Salad

鄉村麵包與發酵海鹽奶油

Bread with butter

烤布里起司與酒蜜蘋果溫沙拉

Warm Brie cheese and red wine apple salad

Soup / Appetizer

培根馬鈴薯巧達濃湯x2

Potato chowder

蟹肉餅與茵陳蒿奶油

Crab cakes with tarragon butter sauce

Main Course 1

法式香料爐烤春雞

French poussin

Main Course 2

諾曼第蘋果豬排.....\$2880

Sauté de porc aux pommes

美國無骨牛小排.....\$3280

Beef short rib au poivre

Dessert / Drink

古典巧克力蛋糕x2

Classic Chocolate cake

美式咖啡 or 伯爵紅茶

Americano or Earl Gray Tea

Christmas Set For Four

四人套餐

Bread / Salad

鄉村麵包與發酵海鹽奶油

Bread with butter

烤布里起司與酒蜜蘋果溫沙拉

Warm Brie cheese and red wine apple salad

Soup / Appetizer

培根馬鈴薯巧達濃湯x4

Potato chowder

蟹肉餅與茵陳蒿奶油

Crab cakes with tarragon butter sauce

板煎小卷與青醬

Sauted squid with basil pesto

Main Course 1

法式香料爐烤春雞

French poussin

波隆那肉醬細扁麵

Linguine bolognese

Main Course 2

諾曼第蘋果豬排 與 法式小羔羊排.....\$5980

Sauté de porc aux pommes & Lamb and wine berry sauce

經典Prime肋眼牛排薯條.....\$6280

Steak frites

Dessert / Drink

古典巧克力蛋糕x4

Classic Chocolate cake

美式咖啡 or 伯爵紅茶

Americano or Earl Gray Tea



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)



Stay true

*Never forget
where you started*

*Build your
dream up*



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**

諾曼第豬排
Sauté de porc aux pommes

NT\$ **680**



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

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

勃根地紅酒燉
和牛頰與奶油飯
Boeuf Bourguignon

NT\$ 880

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

NT\$ 1080

美國無骨牛小排
Beef short rib au poivre

NT\$ 1080

波士頓龍蝦麵 (限量)
Linguine lobster (limited)

NT\$ 1480

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

NT\$ 1480

經典Prime
肋眼牛排薯條
Steak frites

NT\$ 2480

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

經典法式尼斯沙拉
Nicoise salad

NT\$ 360

綜合冷肉起司拼盤
Cold cuts and cheese platters

NT\$ 380

烤布里起司與
酒蜜蘋果溫沙拉
Warm Brie cheese and red
wine apple salad

NT\$ 460

生食海鮮盤 (限量)
Single-layer Seafood Platter (limited)

NT\$ 2080

帶殼海鮮塔 (限量)
Seafood platter

NT\$ 3680

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

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

板煎小卷與青醬 NT\$ 380
Sauted squid
with basil pesto

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

美國無骨牛小排
Beef short rib au poivre

NT\$ 1280

波隆那肉醬麵
Linguine bolognese

NT\$ 680

法式小羔羊
與波特莓果醬

NT\$ 1280

Lamb and port
wine berry sauce

諾曼第豬排

NT\$ 880

Sauté de porc aux pommes

油封鴨腿
與芥末籽醬

NT\$ 880

Duck confit with
mustard cream sauce

澳洲M9
和牛菲力 (限量)

NT\$ 1680

M9 beef tenderloin
au poivre (limited)

勃根地紅酒燉
和牛頰與奶油飯
Boeuf Bourguignon

NT\$ 1080

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



Tea Time 下午茶菜單

Cold Appetizer

經典法式尼斯沙拉

NT\$ 360

Nicoise salad

綜合生菜、油漬鮭魚、四季豆、橄欖、小番茄、馬鈴薯、法式芥末油醋醬

烤布里起司與 酒蜜蘋果溫沙拉

NT\$ 460

Warm Brie cheese and red wine apple salad

綜合生菜、布里起司、酒蜜蘋果、帕達諾起司、蜂蜜芥末油醋

綜合冷肉起司拼盤

NT\$ 380

Cold cuts and cheese platters

綜合精選冷肉片、布里起司、醃漬洋蔥、酸黃瓜

Hot Appetizer & Main Course

法式牛肉洋蔥湯

NT\$ 180

Soupe à l'oignon

洋蔥、牛肉、雞高湯、麵包片

培根蛋奶麵

NT\$ 480

Linguine carbonara

培根、起司、溫泉蛋

炸細薯條

NT\$ 200

Shoestring French fries

細薯條、起司

波隆那肉醬麵

NT\$ 480

Linguine bolognese

自製肉醬、起司、溫泉蛋

蟹肉餅與茵陳蒿奶油

NT\$ 360

Crab cakes with tarragon butter sauce

蟹肉餅、茵陳蒿奶油醬汁、焦化奶油、芝麻葉

油封鴨腿與芥末籽醬

NT\$ 680

Duck confit with mustard cream sauce

油封鴨腿、芥末籽奶醬、肉汁、時蔬

板煎小卷與青醬

NT\$ 380

Sautéed squid with basil pesto

小卷、青醬、皎白筍、水田芥沙拉

勃根地紅酒燉和牛頰 與奶油飯

NT\$ 880

Boeuf Bourguignon

紅酒燉和牛牛頰、奶油飯

Dessert

法式焦糖布蕾

NT\$ 120

Crème Brûlée

布蕾、焦糖

橙醬燒可麗餅與冰淇淋

NT\$ 280

Crepes Suzette

可麗餅、焦糖橙汁、香草冰淇淋

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）

供應時間 / 週一至週日下午限定

每人低消400元起

Available for supply from Monday

to Sunday, limited to teatime

NT\$400 minimum spend per person

MENU



STUDIO
法式餐酒館