

# Mother's Day Set for 2

\$3280 + 10% 雙人套餐

## 麵包 Bread

鄉村麵包與發酵海鹽奶油  
Bread with butter

## 湯品 Soup

蕪菁蒔蘿濃湯  
Turnip dill soup

## 沙拉 Salad

紅酒蘋果起司沙拉  
Warm mozzarella and  
red wine apple salad

## 前菜 Appetizer

白蘆筍 / 荷蘭醬 / 火腿  
White asparagus / Hollandaise / Ham

蟹肉餅與茵陳蒿奶油  
Crab cakes with tarragon butter sauce

## 主餐一 Main course 1

法式慢烤春雞(半隻) / 奶油飯 / 時蔬  
French poussin

## 主餐二 Main course 2 (擇一)

美國Prime無骨牛小排 5oz  
U.S Prime beef short rib 5oz

法式嫩煎小羔羊  
Frenched Lamb

頂級伊比利老饕豬 5oz  
Iberico pork pluma 5oz

## 甜點 Dessert

提拉米蘇  
Tiramisu

## 飲品 Drinks

美式咖啡 / 紅茶  
Americano or Tea

# Mother's Day Set for 4

\$6480 + 10% 四人套餐

## 麵包 Bread

鄉村麵包與發酵海鹽奶油  
Bread with butter

## 湯品 Soup

蕪菁蒔蘿濃湯  
Turnip dill soup

## 沙拉 Salad

紅酒蘋果起司沙拉  
Warm mozzarella and  
red wine apple salad

## 前菜 Appetizer

蟹肉餅與茵陳蒿奶油  
Crab cakes with tarragon butter sauce

伊比利豬肋條 / 蘋果 / 莓果醬  
Iberian rib finger / Apple / Berry sauce

白蘆筍 / 荷蘭醬 / 火腿  
White asparagus / Hollandaise / Ham

## 主餐一 Main course 1

法式慢烤春雞 / 奶油飯 / 時蔬  
French poussin

## 主餐二 Main course 2 (擇二)

美國Prime無骨牛小排 5oz  
U.S Prime beef short rib 5oz

法式嫩煎小羔羊  
Frenched Lamb

頂級伊比利老饕豬 5oz  
Iberico pork pluma 5oz

## 甜點 Dessert

提拉米蘇  
Tiramisu

## 飲品 Drinks

美式咖啡 / 紅茶  
Americano or 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)



任一主菜+  
NT\$ 420

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**



**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

美國頂級  
無骨牛小排

U.S prime beef short rib au poivre

NT\$ 1180

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

帶殼生食海鮮塔  
(限量)  
Seafood platter (limited)

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

清炒花菜佐鯷魚醬 NT\$ 220  
Sautéed vegetables with tapenade

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

迷迭香白酒炒蘑菇 NT\$ 280  
White wine sautéed mushrooms

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  
Sautéed 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
- 法式熔岩巧克力蛋糕 NT\$ 220  
Chocolate fondant

## 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
- 濃縮咖啡 / 熱 NT\$ 100  
Espresso
- 拿鐵咖啡 冰 / 熱 NT\$ 160  
Coffee Latte
- 覆盆莓優果飲 NT\$ 180  
Raspberry Yogurt Milk
- 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

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

美國頂級  
無骨牛小排

NT\$ 1380

U.S prime beef short rib au poivre

法式小羔羊  
與波特莓果醬

NT\$ 1280

Lamb and port  
wine berry sauce

澳洲M9  
和牛菲力 (限量)

NT\$ 1680

M9 beef tenderloin  
au poivre (limited)

經典Prime  
肋眼牛排薯條

NT\$ 2680

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





# Tea Time

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

下午茶採  
單點方式

## Cold Appetizer

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

NT\$ 460

Warm Brie cheese and red  
wine apple salad

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

NT\$ 380

## Hot Appetizer & Main Course

法式牛肉洋蔥湯  
Soupe à l'oignon

NT\$ 180

板煎小卷與青醬

NT\$ 380

Sauteed squid  
with basil pesto

炸細薯條  
Shoestring French fries

NT\$ 200

培根蛋奶麵

NT\$ 480

Linguine carbonara

清炒花菜佐鯷魚醬  
Sautéed vegetables with tapenade

NT\$ 220

波隆那肉醬麵

NT\$ 480

Linguine bolognese

迷迭香白酒炒蘑菇  
White wine sautéed mushrooms

NT\$ 280

油封鴨腿與芥末籽醬

NT\$ 680

Duck confit with  
mustard cream sauce

蟹肉餅與茵陳蒿奶油  
Crab cakes  
with tarragon butter sauce

NT\$ 360

勃根地紅酒燉  
和牛頰與奶油飯

NT\$ 880

Boeuf Bourguignon

## Dessert

法式焦糖布蕾  
Creme Brulee

NT\$ 120

法式熔岩巧克力蛋糕

NT\$ 220

Chocolate fondant

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



STUDIO  
Burger

**JK STUDIO Burger**  
(大直忠泰店)

提供多汁原肉、新鮮生菜、  
特製醬料，搭配手感烘焙麵包，  
一口咬下噴出黃澄澄的香濃肉汁，  
吮指滋味與To Go體驗，  
讓您找回對漢堡的感動！



訂位專線：02-85027880  
台北市中山區樂群三路  
200號5樓 (NOKE忠泰樂生活)





STUDIO  
Modern Asia

**JK STUDIO Modern Asia**  
**(台北信義店)**

2023 年將原 新義法料理轉型為  
Fine Dining 餐廳，  
除了裝潢設計、廚房設備全面升級，  
同時也正式更名為  
「JK STUDIO Modern Asia」，  
呈現專屬亞洲人的 Fine Dining。



**訂位專線：02-27661891**  
**台北市信義區基隆路一段**  
**147巷5弄13號**



STUDIO

義法餐廳

美食、葡萄酒、法式手工甜點  
具優雅品味與自在無拘束的地方  
歡迎光臨 JK

In the best time  
Meet the fine food  
Welcome to JK STUDIO



桃園地區質感西餐品牌，旗艦店等級  
桃園最佳約會餐廳、聚餐首選餐廳



訂位專線：03-2876660  
桃園市中壢區春德路189號3樓  
(華泰名品城一期)

