



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**



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

NT\$ 1080

Lamb and port
wine berry sauce

美國頂級
無骨牛小排

NT\$ 1180

U.S prime beef short rib au poivre

波士頓龍蝦麵 (限量) NT\$ 1480
Linguine lobster (limited)

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
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)

