



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

風乾火腿與扁豆沙拉

Salad with Serrano ham and green lentils

當日主廚濃湯

Daily soup

蟹肉餅與茵陳蒿奶油

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**

**檸檬香油嫩煎鮭魚**  
Salmon with mustard  
cream sauce

NT\$ **680**

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

NT\$ **680**

**諾曼第豬排**  
Sauté de porc aux pommes

NT\$ **880**

**勃根地紅酒燉  
和牛頰與奶油飯**  
Boeuf Bourguignon

NT\$ **880**

豬肉：西班牙、義大利、美國、台灣  
牛肉：美國、澳洲 / 雞鴨：台灣  
羊肉：紐西蘭 / 過敏原：蝦、蟹、菇



STUDIO  
法式餐酒館





# Main Course



## 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\$ 1280

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 24oz

NT\$ 3280

US prime steak 24oz and frites

## JK經典戰斧牛排 42oz

NT\$ 4680

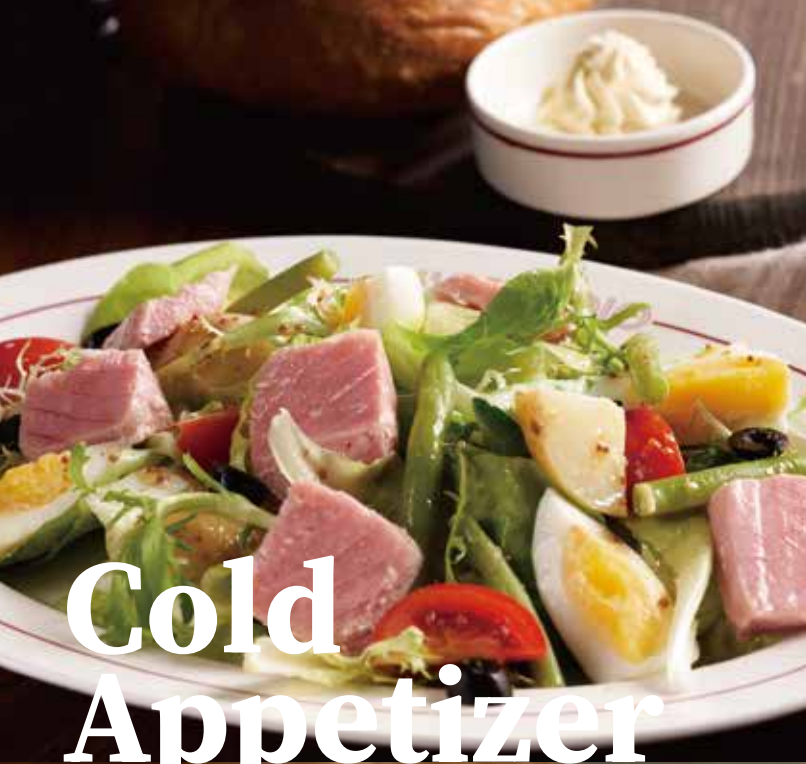
JK's classic Angus  
tomahawk steak 42oz

豬肉：西班牙、義大利、美國、台灣  
牛肉：美國、澳洲 / 雞鴨：台灣  
羊肉：紐西蘭 / 過敏原：蝦、蟹、菇



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

豬肉：西班牙、義大利、美國、台灣  
牛肉：美國、澳洲 / 雞鴨：台灣  
羊肉：紐西蘭 / 過敏原：蝦、蟹、菇



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

---

椒香肉腸炒野菇 NT\$ 320  
Sautéed green chili  
mushroom & sausage

---

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

---

小牛胸腺佐松子醬 NT\$ 420  
與白花菜泥  
“Sweetbread” with cauliflower  
and pine nut sauce





## 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 / 平日午間限定

Available for supply weekday lunch only

## 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

**諾曼第豬排**  
Sauté de porc aux pommes

NT\$ 1080

**波隆那肉醬麵**  
Linguine bolognese

NT\$ 680

**勃根地紅酒燉  
和牛頰與奶油飯**  
Boeuf Bourguignon

NT\$ 1080

**檸香奶油嫩煎鮭魚**  
Salmon with mustard  
cream sauce

NT\$ 880

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

NT\$ 1280

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

NT\$ 880

**美國頂級  
無骨牛小排**  
U.S prime beef short rib au poivre

NT\$ 1480

豬肉：西班牙、義大利、美國、台灣  
牛肉：美國、澳洲 / 雞鴨：台灣  
羊肉：紐西蘭 / 過敏原：蝦、蟹、菇

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

NT\$ 1680



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

Sauted 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  
Sauted vegetables with tapenade

NT\$ 220

波隆那肉醬麵

NT\$ 480

Linguine bolognese

椒香肉腸炒野菇  
Sautéed green chili  
mushroom & sausage

NT\$ 320

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

豬肉：西班牙、義大利、美國、台灣  
牛肉：美國、澳洲 / 雞鴨：台灣  
羊肉：紐西蘭 / 過敏原：蝦、蟹、菇



STUDIO  
法式餐酒館





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)







STUDIO  
法式餐酒館

**JK STUDIO 法式餐酒館**  
(台北信義店)

首次推出以「老法菜」為發想的新品牌，打造一處優雅輕鬆氛圍的餐酒館。



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







STUDIO

歐陸餐廳

以溫潤質感設計出發的歐陸餐廳，  
為精品餐飲品牌JK STUDIO最新力作！  
適合大人小孩造訪，  
想要給家人好一點、  
想要對自己好一點，  
誠摯歡迎闔家光臨。



訂位專線：02-26001866

新北市林口區文化二路一段

123號1樓 (林口三井二館)