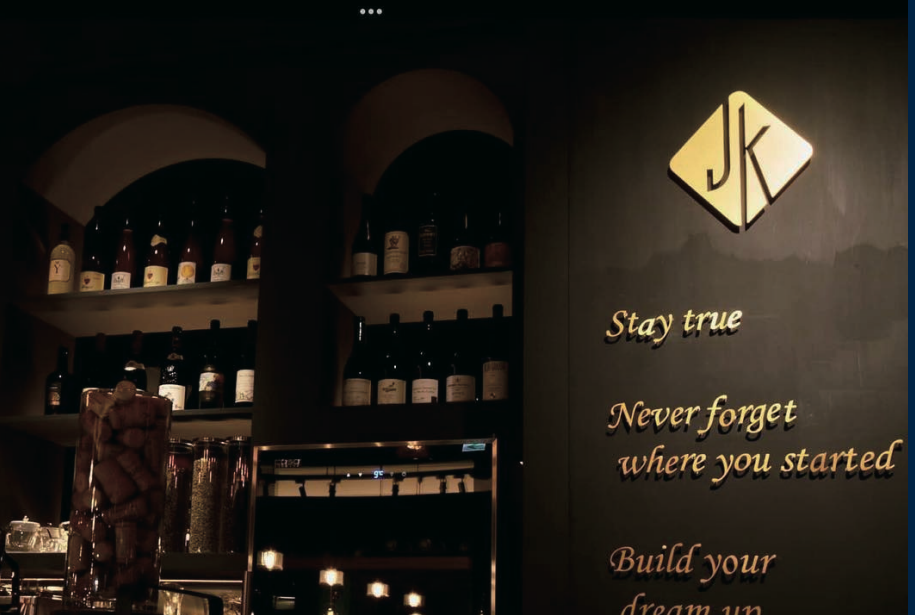

STUDIO
法 式 餐 酒 館

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)

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

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

Main Course

培根蛋奶麵 NT$ 480
Linguine carbonara

波隆那肉醬麵 NT$ 480
Linguine bolognese

檸香奶油嫩煎鮭魚 NT$ 680
Salmon with mustard cream sauce

油封鴨腿與芥末籽醬 NT$ 680
Duck confit with mustard cream sauce

諾曼第豬排 NT$ 880
Sauté de porc aux pommes

勃根地紅酒燉和牛頰與奶油飯 NT$ 880
Boeuf Bourguignon

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

JK STUDIO
法式餐酒館

Cold Appetizer

鄉村麵包與發酵海鹽奶油 NT$ 260
Bread with butter

經典法式尼斯沙拉 NT$ 360
Nicoise salad

綜合冷肉起司拼盤 NT$ 380
Cold cuts and cheese platters

烤布里起司與酒蜜蘋果溫沙拉 NT$ 460
Warm Brie cheese and red wine apple salad

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

JK STUDIO
法式餐酒館

Hot Appetizer

炸細薯條 Shoestring French fries	NT$ 200
清炒花菜佐鯷魚醬 Sauted vegetables with tapenade	NT$ 220
法式牛肉洋蔥湯 Soupe à l'oignon	NT$ 260
酥皮主廚濃湯 Daily soup with puff pastry	NT$ 260
蒜香勃根地田螺 Escargots de bourgogne	NT$ 280
椒香肉腸炒野菇 Sautéed green chili mushroom & sausage	NT$ 320
蟹肉餅與茵陳蒿奶油 Crab cakes with tarragon butter sauce	NT$ 360
板煎小卷與青醬 Sauted squid with basil pesto	NT$ 380
小牛胸腺佐松子醬與白花菜泥 “Sweetbread”with cauliflower and pine nut sauce	NT$ 420

Dessert

法式焦糖布蕾 Creme Brulee	NT$ 120
法式熔岩巧克力蛋糕 Chocolate fondant	NT$ 220

Drink

可口可樂 Coca-Cola	NT$ 90
樹頂蘋果汁 TreeTop Apple Juice	NT$ 90
伯爵紅茶 冰 / 熱 Earl Gray Tea	NT$ 90
美式咖啡 冰 / 熱 Americano	NT$ 90
濃縮咖啡 / 熱 Espresso	NT$ 100
拿鐵咖啡 冰 / 熱 Coffee Latte	NT$ 160
覆盆莓優果飲 Raspberry Yogurt Milk	NT$ 180
聖沛黎洛氣泡水 S.Pellegrino / 750ml	NT$ 180
普娜天然礦泉水 Acque Panna / 750ml	NT$ 180

法國進口有機茶 Franch Organic Tea

山中傳奇 / 熱 Hot Green Tea	NT$ 240
巴黎舒壓 / 熱 Parisian Caffeine-free Herbal Tea	NT$ 240
紅果盛宴 / 熱 Mixed Berry Tea	NT$ 240

JK 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 NT$ 680
Linguine carbonara

波隆那肉醬麵 NT$ 680
Linguine bolognese

檸香奶油嫩煎鮭魚 NT$ 880
Salmon with mustard cream sauce

油封鴨腿與芥末籽醬 NT$ 880
Duck confit with mustard cream sauce

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

諾曼第豬排 NT$ 1080
Sauté de porc aux pommes

勃根地紅酒燉和牛頰與奶油飯 NT$ 1080
Boeuf Bourguignon

法式小羔羊與波特莓果醬 NT$ 1280
Lamb and port wine berry sauce

美國頂級無骨牛小排 NT$ 1480
U.S prime beef short rib au poivre

澳洲M9和牛菲力 (限量) NT$ 1680
M9 beef tenderloin au poivre (limited)

STUDIO
法 式 餐 酒 館

Tea Time

下午茶採單點方式

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

Cold Appetizer

經典法式尼斯沙拉 NT$ 360
Nicoise salad

綜合冷肉起司拼盤 NT$ 380
Cold cuts and cheese platters

烤布里起司與酒蜜蘋果溫沙拉 NT$ 460
Warm Brie cheese and red wine apple salad

Hot Appetizer & Main Course

法式牛肉洋蔥湯 NT$ 180
Soupe à l'oignon

炸細薯條 NT$ 200
Shoestring French fries

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

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
Sauted squid with basil pesto

培根蛋奶麵 NT$ 480
Linguine carbonara

波隆那肉醬麵 NT$ 480
Linguine bolognese

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

Dessert

法式焦糖布蕾 NT$ 120
Creme Brulee

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

JK STUDIO
法式餐酒館

MAY YOU
HAVE A WONDERFUL

Christmas

STUDIO | 法式餐酒館

Christmas

Menu for 2 +10%

麵包 Bread	鄉村麵包與發酵海鹽奶油 Bread with butter	
沙拉 Salad	生火腿柿子沙拉 Ham and persimmon salad	
湯品 Soup	番茄牛尾湯 Tomato oxtail soup	
前菜 Appetizer	蟹肉餅裹羽衣甘藍佐生蠔奶油 Crab cake with oyster butter sauce	
	椒香肉腸炒野菇 Sautéed green chili mushroom & sausage	
主餐一 Main course 1	奶油爐烤半雞 French poussin	
主餐二(擇一) Main course 2 (choose one)	檸香奶油嫩煎鮭魚 Salmon with mustard cream sauce	3080
	諾曼第豬排 Sauté de porc aux pommes	3280
	小牛莎朗佐松露醬汁 Veal with truffle sauce	3480
	法式小羔羊與波特莓果醬 Lamb and port wine berry sauce	3480
	澳洲M9和牛菲力（限量） M9 beef tenderloin au poivre (limited)	3880
甜點 Dessert	法式焦糖布蕾 Creme Brulee	
飲品 Drinks	美式咖啡 / 皇家伯爵茶 Americano or Earl grey tea	

JK STUDIO
法式餐酒館

Christmas

Menu for 4 + 10%

麵 包 Bread	**鄉村麵包與發酵海鹽奶油** Bread with butter	
沙 拉 Salad	**生火腿柿子沙拉** Ham and persimmon salad	
湯 品 Soup	**番茄牛尾湯** Tomato oxtail soup	
前 菜 Appetizer	**蟹肉餅裹羽衣甘藍佐生蠔奶油** Crab cake with oyster butter sauce	
	椒香肉腸炒野菇 Sautéed green chili mushroom & sausage	
	蒜香勃根地田螺 Escargots de bourgogne	
義大利麵 (擇一) Pasta (choose one)	**培根蛋奶麵** Linguine carbonara	**波隆那肉醬麵** Linguine bolognese
	波士頓龍蝦麵(限量) +800 Linguine lobster (limited)	
主餐一(擇一) Main course (choose one)	**經典Prime肋眼牛排薯條 24oz** US prime steak 24oz and frites	6880
	JK經典戰斧牛排 42oz JK's classic Angus tomahawk steak 42oz	8280
甜 點 Dessert	**法式焦糖布蕾** Creme Brulee	
飲 品 Drinks	**美式咖啡 / 皇家伯爵茶** Americano or Earl grey tea	

JK STUDIO
法式餐酒館

Christmas

大直忠泰店限定

聖誕套餐限定 紅 / 白酒
任選兩杯 加購優惠價 NT$499

🥂 Mud House Sauvignon Blanc Marlborough 2022

🍷 Riondo Castelforte Veneto Pinot Nero

台北信義店限定

聖誕套餐限定 任選一杯加購優惠價 NT$250

Mulled wine 香料熱紅酒

Eggnog 威士忌蛋酒

酒後不開車，未滿18歲禁止飲酒

JK STUDIO 法式餐酒館

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