



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



本餐廳每人低消600元起

NT\$600 minimum spend per person

未滿12歲以下之幼兒童每位低消300元起

NT\$300 minimum spend for children aged 12 and below

特殊節日最低消費將另於FB公布

Minimum spend for special holidays
will be announced on Facebook

用餐時間兩小時

Two hours dining limit

加收10%服務費

All prices are subject to 10% service charge

禁帶外食

No outside food or drinks allowed

開瓶費

Corkage fee

紅白酒NT\$300/瓶 Wines NT\$300/per bottle

烈酒NT\$500/Spirits NT\$500/per bottle

供應時間：

週一～週五11:30-14:30 17:00-20:00

Served on weekday 11:30-14:30 17:00-20:00

週六、週日11:30-21:00

Served on weekend 11:30-21:00

本餐廳保有此菜單最終解釋權

JK STUDIO reserves the right of final interpretation



FB粉絲專頁



Set meal for one

主廚單人套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

慢煎深海石斑魚排
Seared Grouper
with Lemon Butter Sauce _____ 1280

頂級伊比利
老饕豬排
Iberico Pork Pluma 5oz _____ 1480

法式小羔羊排
New Zealand Lamb
Chops 7oz _____ 1680

美國頂級牛小排
U.S. Prime Short Rib 6oz _____ 1880

澳洲M9和牛菲力
Australian M9 Wagyu 5oz _____ 2080

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜 Appetizers

JK特製前菜
JK Starter

湯 Soup

今日主廚湯
Daily Soup

甜點 (擇一) Dessert choose one

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾
Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

飲料 (擇一) Beverage choose one

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
Earl Grey Tea / Americano

Classic Set meal for two

經典雙人套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

- 噶瑪蘭戰斧豬排**
Kavalan Tounahawk
Pork Chops 16oz _____ **2480**
- 頂級伊比利老饕豬排
+ 法式紙包魚**
Iberico Pork Pluma Soz
+ Poisson en Papillote _____ **2680**
- 法式小羔羊排
+ 法式紙包魚**
New Zealand Lamb Chops 7oz
+ Poisson en Papillote _____ **2880**
- 美國頂級牛小排**
U.S. Prime Short Rib 12oz _____ **3280**
- 澳洲M9和牛菲力
+ 法式紙包魚**
Australian M9 Wagyu 5oz
+ Poisson en Papillote _____ **3280**
- 炭烤安格斯
肋眼牛排24oz**
Angus Ribeye Steak 24oz _____ **4080**
- 美國極黑
戰斧牛排42oz**
Angus Tomhawk Steak 42oz _____ **5080**

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜(擇一) Appetizers

- 炸黑羽土雞翅
Deep-fried Chicken Wings
- 馬鈴薯燻鮭魚
Smoked Salmon Tartare with Potato Croquettes
- 椒香肉腸炒野菇
Sautéed Green Chili Mushroom and Sausage

湯 Soup

今日主廚湯兩份
Daily Soup x 2

燉飯、義大利麵(擇一) Risotto / Pasta choose one

- 黑松露野菇燉飯
Truffles Risotto with Mushroom and Parmesan
- 白蘭地嫩煎干貝細扁麵(加價200)
Brandy Scallops Linguine (Add NTS200)

甜點(擇二) Dessert choose two

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾
Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

飲料(擇二) Beverage choose two

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
Earl Grey Tea / Americano





JK STUDIO
義法餐廳

奢華四人套餐

主餐 (擇一)

Main course choose one

噶瑪蘭戰斧豬排 + 法式小羔羊排

Kavalan Tomahawk Pork Chops 16oz
+ New Zealand Lamb Chops 9oz

5680

炭烤安格斯 肋眼牛排24oz

Angus Rib Eye Steak 24oz

5880

美國極黑 戰斧牛排42oz

Angus Tomahawk Steak 42oz

6880

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜 I (擇一)

Appetizers choose one

炸黑羽土雞翅

Deep-fried Chicken Wings

馬鈴薯燻鮭魚

Smoked Salmon Tartare with Potato Croquettes

椒香肉腸炒野菇

Sautéed Green Chili Mushroom and Sausage

前菜 II (擇一)

Appetizers choose one

馬祖淡菜海鮮鍋

Matsu Mussel Seafood Pot

酥炸軟殼蟹佐番茄莎莎

Deep-fried Soft Shell Crab with Tomato Salsa

鮮蝦野菇法式風味溫沙拉

Shrimp and Mushroom Salade Tiède

湯 Soup

今日主廚湯四份

Daily Soup x 4

燉飯 Risotto

黑松露野菇燉飯

Truffles Risotto
with Mushroom and Parmesan

義大利麵 Pasta

白蘭地嫩煎干貝細麵

Brandy Scallops Linguine

甜點 (擇四)

Dessert choose four

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾

Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

飲料 (擇四)

Beverage choose four

皇家伯爵茶 / 美式咖啡

Earl Grey Tea / Americano

Luxury Set meal for four

派對六人套餐

主餐 I Main course I

噶瑪蘭戰斧豬排

Kavalan Tomahawk
Pork Chops 16oz

主餐 II (擇一)

Main course II choose one

炭烤安格斯 肋眼牛排24oz

Angus Rib Eye Steak 24oz

8280

美國極黑 戰斧牛排42oz

Angus Tomahawk Steak 42oz

9280

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜 I (擇一)

Appetizers choose one

炸黑羽土雞翅

Deep-fried Chicken Wings

馬鈴薯燻鮭魚

Smoked Salmon Tartare with Potato Croquettes

椒香肉腸炒野菇

Sautéed Green Chili Mushroom and Sausage

前菜 II (擇一)

Appetizers choose one

馬祖淡菜海鮮鍋

Matsu Mussel Seafood Pot

酥炸軟殼蟹佐番茄莎莎

Deep-fried Soft Shell Crab with Tomato Salsa

義式香草肉腸紙包蔬菜

Italian Sausage with Vegetables en Papillote

沙拉 Soup

松阪豚凱薩沙拉

Grilled Pork Caesar Salad

湯 Soup

今日主廚湯六份
Daily Soup x 6

燉飯 Risotto

黑松露野菇燉飯(飯量增加)

Truffles Risotto
with Mushroom and Parmesan

義大利麵 Pasta

白蘭地嫩煎干貝細麵(麵量增加)

Brandy Scallops Linguine

甜點 (擇六)

Dessert choose four

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾

Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

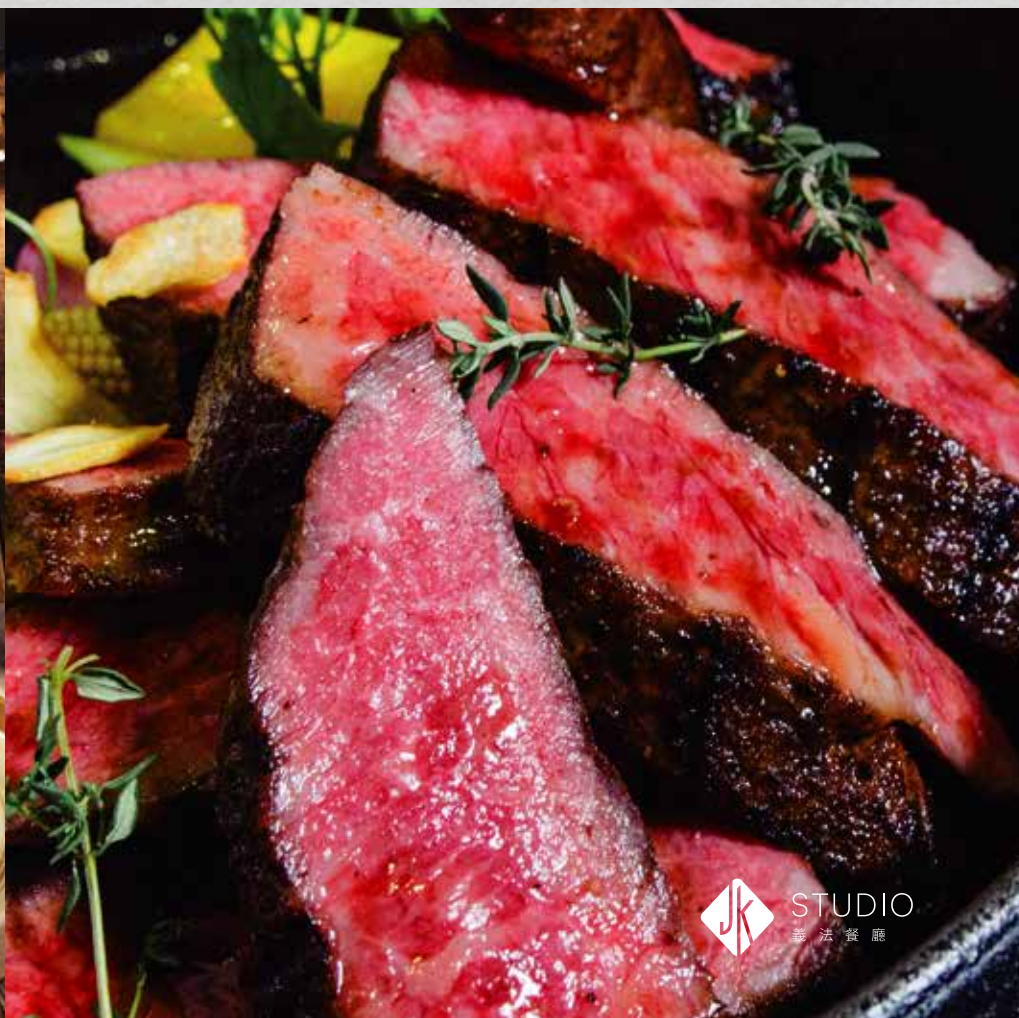
飲料 (擇六)

Beverage choose four

皇家伯爵茶 / 美式咖啡

Earl Grey Tea / Americano

Party Set meal for six



STUDIO
美法餐廳



Set meal for one

義大利麵套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

辣味
海草蝦細扁麵
Spicy Prawns Linguine _____ 1080

炭烤
地中海鮮細扁麵
Grilled Seafood Linguine _____ 1180

白蘭地
嫩煎干貝細扁麵
Angus Tomahawk Steak 42oz _____ 1180

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜 Appetizers

JK特製前菜
JK Starter

湯 Soup

今日主廚湯
Daily Soup

甜點 (擇一) Dessert choose one

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾
Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

飲料 (擇一) Beverage choose one

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
Earl Grey Tea / Americano

Set meal for one

燉飯套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

黑松露野菇燉飯

Truffles Risotto with
Mushroom and Parmesan

980

法式紅酒牛肉燉飯

Braised Beef Cheek Risotto

1080

炙烤肋眼牛排燉飯

Grilled U.S. Choice
Rib Eye Steak Risotto

1280

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with Salted Butter

前菜 Appetizers

JK特製前菜
JK Starter

湯 Soup

今日主廚湯
Daily Soup

甜點 (擇一) Dessert choose one

古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾
Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

飲料 (擇一) Beverage choose one

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
Earl Grey Tea / Americano





Business Lunch

商業套餐

商業套餐

主餐 Main course

- 白酒淡菜鮮蝦細扁麵
White wine Mussel Linguine _____ 580
- 炭烤蜂蜜雞腿燉飯
Grilled Chicken Thigh Risotto _____ 580
- 奶油慢煎鱸魚排
Pan-fried Seabass with
Lemon Butter Sauce _____ 680
- 伊比利豬腹斜肉
Iberian Pork Skirt Steak _____ 780
- 美國肋眼牛排
U.S Rib Eye Steak _____ 980
- 澳洲M9和牛菲力
Australian M9 Wagyu Steak _____ 1280

麵包 Bread

佛卡夏麵包
Focaccia

沙拉 Salad

JK鮮蔬沙拉
JK fresh salad

湯 Soup

今日主廚湯
Daily Soup

飲料 (擇一) Beverage choose one

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
Earl Grey Tea / Americano

Business Lunch

