



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
Fillet Steak 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 Fillet
Steak 5oz + Poisson en Papote _____ 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(季節性)

Matsu Mussel Seafood Pot (Seasonal Dish)

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(季節性)

Matsu Mussel Seafood Pot(Seasonal Dish)

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

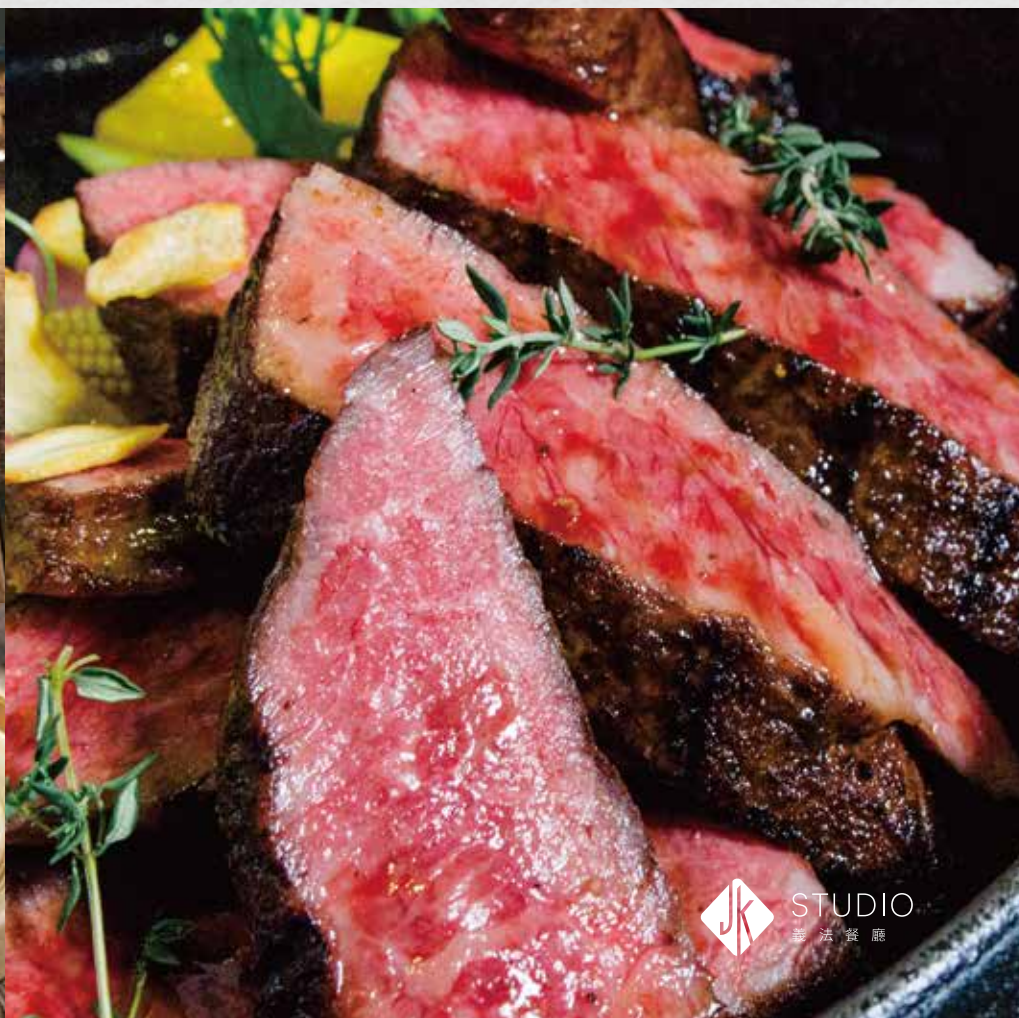
古典巧克力蛋糕 / 脆皮布蕾
Classic Chocolate Cake / Creme Brulee

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





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

波隆那肉醬細扁麵
Linguine Bolognese _____ 580

炭烤香料雞腿燉飯
Grilled Spices Chicken Thigh Risotto _____ 580

奶油慢煎鱸魚排
Pan-fried Seabass with
Lemon Butter Sauce _____ 680

法式油封鴨腿
Duck Confit W/ Mustard
Seeds Butter Sauce _____ 780

諾曼地豬排
Saute de Porc Aux Pommes _____ 780

美國CAB肋眼牛排 6oz
U.S. CAB Rib Eye Steak 6oz _____ 980

美國頂級牛小排 6oz
U.S Prime Short Rib 6oz _____ 1480

麵包 Bread

法式小圓麵包佐手工海鹽奶油
French Bread W/ Salted Butter

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





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
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



STUDIO
法餐廳



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)



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)

