



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

加入會員享更多





JK STUDIO
義法餐廳



Set meal for one

主廚單人套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

油封鴨腿與芥末籽醬 1280
Duck Confit with Mustard Cream Sauce

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

頂級伊比利老饕豬排 1480
Iberico Pork Pluma 5oz

法式小羔羊排 1680
New Zealand Lamb ChoPs 7oz

美國頂級牛小排 1880
U.S. Prime Short Rib 6oz

澳洲M9和牛菲力 2080
Australian M9 Wagyu
Fillet Steak 5oz

麵包 Bread

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

前菜 Appetizers

精緻前菜
Signature Appetizers

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

JK STUDIO
義法餐廳

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 2480
Kavalan Tounahawk
Pork Chops 16oz

頂級伊比利老饕豬排
+法式紙包魚 2680
Iberico Pork Pluma 5oz
+ Poisson en Papillote

法式小羔羊排
+法式紙包魚 2880
New Zealand Lamb Chops 7oz
+ Poisson en Papillote

美國頂級牛小排12oz 3280
U.S. Prime Short Rib 12oz

澳洲M9和牛菲力
+法式紙包魚 3280
Australian M9 Wagyu Fillet
Steak 5oz + Poisson en Papillote

麵包 Bread

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

前菜(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

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 (+NT\$200)

波士頓龍蝦麵(限量/加價1000)

Linguine with Lobster (Limited / +NT\$1000)

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



STUDIO
義法餐廳



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

6280

JK經典戰斧牛排42oz

JK's classic Angus tomahawk
Steak 42oz

7680

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 (擇一)

Pasta choose one

白蘭地嫩煎干貝細麵

Brandy Scallops Linguine

波士頓龍蝦麵(限量/加價800)

Linguine with Lobster (Limited / +NT\$800)

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

8680

JK經典戰斧牛排42oz

JK's classic Angus tomahawk

Steak 42oz

9980

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 (擇一)

Pasta choose one

白蘭地嫩煎干貝細麵(麵量增加)
Brandy Scallops Linguine

波士頓龍蝦麵(限量/加價800)

Linguine with Lobster (Limited / +NT\$800)

甜點 (擇六)

Dessert choose Six

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

飲料 (擇六)

Beverage choose Six

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

Party Set meal for six





 **STUDIO**
義法餐廳

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 1080
Spicy Prawns Linguine

炭烤地中海細扁麵 1180
Grilled Seafood Linguine

白蘭地嫩煎干貝細扁麵 1180
Brandy Scallops Linguine

波士頓龍蝦麵(限量) 1980
Linguine with Lobster (Limited)

麵包 Bread

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

前菜 Appetizers

精緻前菜
Signature Appetizers

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

 **STUDIO**
義法餐廳

Set meal for one

燉飯套餐

主餐 (擇一) Main course choose one

黑松露野菇燉飯 980
Truffles Risotto with
Mushroom and Parmesan

勃根地紅酒燉和牛頰
與奶油燉飯 1280
Braised Beef Cheek Risotto

炙烤肋眼牛排燉飯 1280
Grilled U.S. Choice
Rib Eye Steak Risotto

麵包 Bread

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

前菜 Appetizers

精緻前菜
Signature Appetizers

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





JK STUDIO
義法餐廳

Business Lunch

商業午餐

商業午餐

主餐 Main course

波隆那肉醬細扁麵

Linguine Bolognese

白酒淡菜鮮蝦細扁麵

White Wine Mussel Linguine

炭烤香料雞腿燉飯

Grilled Spices Chicken Thigh Risotto

奶油慢煎鱸魚排

Pan-fried Seabass with
Lemon Butter Sauce

法式油封鴨腿

Duck Confit with Mustard
Seeds Butter Sauce

諾曼地豬排

Saute de Porc Aux Pommes

美國CAB肋眼牛排

U.S. CAB Rib Eye Steak 6oz

單點 套餐

480 / 680

480 / 680

480 / 680

580 / 780

680 / 880

680 / 880

880 / 1080

升級商業套餐含有下列附餐

麵包 Bread

小圓法式麵包佐海鹽奶油
French Bread with 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

供應時間平日11:00-14:30

Served on weekday 11:00-14:30



Valentine's Set menu for 2

麵包

法式小圓麵包

湯品

今日主廚湯 兩份

沙拉

新鮮無花果與塞拉諾火腿沙拉

前菜

法式蟹肉餅

板煎小卷與青醬

麵飯

黑松露野菇燉飯

主餐 (擇一)

噶瑪蘭戰斧豬 \$3080

伊比利老饕豬排 + 法式紙包魚 \$3280

法式小羔羊排 + 法式紙包魚 \$3480

美國頂級牛小排 12oz \$3880

澳洲M9和牛菲力 + 法式紙包魚 \$3880

乾式熟成肋眼牛排 + 法式紙包魚 (限量) \$3880

甜點

濃情巧克力蛋糕

飲品 (擇二)

皇家伯爵茶 / 美式咖啡
蘋果汁 / 可樂





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
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)



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)





MAY YOU
HAVE A WONDERFUL

Christmas



STUDIO | 義法餐廳

Christmas

Menu for 2 +10%

麵包
Bread

小法國麵包佐海鹽奶油
French bread with salted butter

湯品
Soup

馬鈴薯培根濃湯
French bacon potato soup

沙拉
Salad

帕瑪火腿哈密瓜沙拉
Parma ham and melon salad

前菜(擇一)
Appetizer
(choose one)

蟹肉餅佐茵陳蒿奶油
Crab cakes with tarragon butter sauce

椒香肉腸炒野菇 +100
Sautéed green chili mushroom & sausage

酥炸軟殼蟹佐番茄莎莎 +200
Deep fried soft shell crab with tomato salsa

飯/麵(擇一)
Pasta/Risotto
(choose one)

黑松露燉飯
Truffle risotto with truffle slice

青醬海鮮干貝麵
Pasto pasta with shrimp and scallops

波士頓龍蝦麵(限量)+800
Linguine Lobster (limited)

主餐(擇一)
Main course
(choose one)

葛瑪蘭戰斧豬排 3080
Kavanlan Tomahawk pork chops 16oz

頂級伊比利老饕豬排+香料奶油烤半雞 3480
Iberico pork pluma 5oz + Roasted half chicken with butter and herbs

法式羊肩排+香料奶油烤半雞 3480
New Zealand Lamb chops 7oz+Roasted half chicken with butter and herbs

頂級牛小排6oz+香料奶油烤半雞 3680
U.S. prime short rib 6oz+Roasted half chicken with butter and herbs

澳洲M9 和牛菲力5oz+香料奶油烤半雞 3880
M9 wagyu steak 5oz+Roasted half chicken with butter and herbs

加價購
Add-on items

香料奶油烤全雞 +1080
Roasted chicken with butter and herbs

甜點
Dessert

吉拿棒
Chorros with chocolate ganache

飲品
Drinks

美式咖啡 / 皇家伯爵茶
Americano or Earl grey tea

Christmas

Menu for 4 +10%



麵包
Bread

小法國麵包佐海鹽奶油
French bread with salted butter

湯品
Soup

馬鈴薯培根濃湯
French bacon potato soup

沙拉
Salad

帕瑪火腿哈密瓜沙拉
Parma ham and melon salad

前菜I(擇一)
Appetizer I
(choose one)

蟹肉餅佐茵陳蒿奶油
Crab cakes with tarragon butter sauce

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

前菜II(擇一)
Appetizer II
(choose one)

義式肉腸紙包蔬菜
Italian sausage and vegetables en papillote

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

義大利麵(擇一)
Pasta
(choose one)

青醬海鮮干貝麵
Pasta with shrimp and scallop

波士頓龍蝦麵(限量) +800
Linguine Lobster (limited)

燉飯
Risotto

黑松露燉飯
Truffle risotto with truffle slice

主餐(擇一)
Main course
(choose one)

葛瑪蘭戰斧豬排+法式羊肩排
Kavanlan Tomahawk pork chops 16oz +
New Zealand Lamb Chops 9oz

6280

炭烤美國頂級肋眼牛排24oz
Prime rib eye 24oz

6880

美國極黑戰斧牛排42oz
Tomahawk steak 42oz

8280

加價購
Add-on items

香料奶油烤全雞 +1080
Roasted chicken with butter and herbs

甜點
Dessert

吉拿棒
Chorros with chocolate ganache

飲品
Drinks

美式咖啡 / 皇家伯爵茶
Americano or Earl grey tea