



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





Set meal for one

主廚精選

主餐

油封鴨腿與芥末籽醬	680
Duck Confit with Mustard Cream Sauce	
奶油慢煎鱸魚排	680
Pan-Fried Seabass with Mustard Cream Sauce	
紐澳PS肋眼牛排 8oz	880
NZ PS Rib-eye Steak 8oz	
法式小羔羊肩排	1080
Lamb Shoulder Rack 7oz	
澳洲穀飼300天牛肩小排5oz	1080
Australia 300 Days Grain Fed Beef 5oz	
頂級伊比利老饕豬排5oz	1280
Iberico Pork Pluma 5oz	

升級套餐 *Upgrade Set Meal*

小資套餐 +199

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

今日主廚湯
Daily Soup

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



精選套餐 +399

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

前菜 (擇一) *Appetizer choose one*

野菇培根奶油焗白菜
Creamy Napa Cabbage Gratin

板煎豬里肌佐奶油蘑菇
Pork Loin with Mushroom Cream Sauce

主廚私房菜
Special Appetizer

今日主廚湯
Daily Soup

奶油培根野菇燉飯
Bacon and Mushroom Risotto

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

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

噶瑪蘭戰斧豬排 —— 2480

Kavalan Tounahawk
Pork Chops 16oz

美國頂級牛小排10oz —— 3280

U.S. Prime Short Rib 10oz

美國頂級肋眼牛排 —— 3280
薯條12oz

U.S. Prime Rib-eye Steak 12oz and Fries

澳洲穀飼300天 —— 3280
牛肩小排12oz

Australia 300 Days Grain Fed Beef 12oz

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

前菜(擇一) Appetizers choose one

板煎小卷與青醬

Sauteed Squid with Basil Pesto

蟹肉餅佐時蘿奶油

Crab Cakes with Dill Butter Sauce

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 (或加價更換其他燉飯或義大利麵) Risotto (Upgrade at additional price)

黑松露野菇燉飯

Truffles Risotto with Poached Egg

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





Luxury set meal for four

奢華四人套餐

主餐

Main course

法式小羔羊肩排 ————— 5280
+ 噶瑪蘭戰斧豬排

Lamb Shoulder Rack 9oz
+ Kavalan Tomahawk Pork Chops 16oz

美國頂級牛小排10oz ————— 5880
+ 噶瑪蘭戰斧豬排

U.S. Prime Short Rib 10oz
+ Kavalan Tomahawk Pork Chops 16oz

澳洲穀飼300天牛肩小排12oz ————— 5880
+ 噶瑪蘭戰斧豬排

Australia 300 Days Grain Fed Beef 12oz
+ Kavalan Tomahawk Pork Chops 16oz

炭烤頂級肋眼牛排24oz ————— 5880

U.S. Prime Rib-eye Steak 24oz

JK經典戰斧牛排42oz ————— 7280

JK's Classic Angus Tomahawk Steak 42oz

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

前菜 I (擇一)

Appetizers choose one

板煎小卷與青醬

Sauteed Squid with Basil Pesto

蟹肉餅佐蒔蘿奶油

Crab Cakes with Dill Butter Sauce

椒香肉腸炒野菇

Sautéed Green Chili Mushroom and Sausage

前菜 II (擇一)

Appetizers choose one

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

湯 Soup

今日主廚湯四份

Daily Soup x 4

燉飯 (或加價更換其他燉飯或義大利麵)

Risotto (Upgrade at additional price)

黑松露野菇燉飯

Truffles Risotto with Poached Egg

義大利麵 (或加價更換其他義大利麵)

Pasta (Upgrade at additional price)

波隆那肉醬細扁麵

Linguine Bolognese

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



STUDIO
義法餐廳



JK STUDIO
義法餐廳

Pasta

義大利麵

主餐

波隆那肉醬細扁麵

Linguine Bolognese

480

炭烤地中海鮮細扁麵

Grilled Seafood Linguine

680

白蘭地嫩煎 干貝細扁麵

Brandy Scallops Linguine

680

波士頓龍蝦麵(限量)

Linguine with Lobster (Limited)

1480

升級套餐 *Upgrade Set Meal*

小資套餐 +199

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

今日主廚湯
Daily Soup

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

精選套餐 +339

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

前菜 (擇一) *Appetizer choose one*

野菇培根奶油焗白菜
Creamy Napa Cabbage Gratin
板煎豬里肌佐奶油蘑菇
Pork Loin with Mushroom
Cream Sauce

主廚私房菜
Special Appetizer

今日主廚湯
Daily Soup

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

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

Risotto

燉飯

主餐

黑松露野菇燉飯

Truffles Risotto with Poached Egg

480

炭烤香料雞腿燉飯

Grilled Spices Chicken Thigh Risotto

480

紐澳肋眼牛排燉飯

Grilled NZ Rib-eye Steak Risotto

680

升級套餐 *Upgrade Set Meal*

小資套餐 +199

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

今日主廚湯
Daily Soup

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

精選套餐 +339

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

前菜 (擇一) *Appetizer choose one*

野菇培根奶油焗白菜
Creamy Napa Cabbage Gratin

板煎豬里肌佐奶油蘑菇
Pork Loin with Mushroom Cream Sauce

主廚私房菜
Special Appetizer

今日主廚湯
Daily Soup

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

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





STUDIO

歐陸餐廳

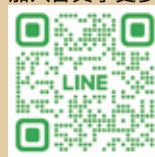
JK STUDIO 歐陸餐廳
(林口三井店)

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)

加入會員享更多





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)