



元手 Sushi 壽司

新鮮・手作・自然・元味 壽司之最
FRESH, HANDCRAFT, NATURAL, FLAVOUR

邀您共享繞指間的極致美味

以江戸料理精神帶給您頂級的饗宴

We invite you to share the extreme delicacy.

Edo spirit to bring you

the Japanese cuisine and delicious nigiri.

特別推薦 Supreme Sushi

料理長特別推薦的極上壽司，嚴選各地六星級頂級食材新鮮直送，
一口奢華享受，讓人驚艷無窮！每日限量供應，老饕必點！

人氣料理

三彩羅蔓卷

レタス巻き
Romaine Roll
440元

松葉蟹膏羅蔓卷

松葉かにみそレタス巻き
Matsuba crab Romaine Roll
490元

鮑魚海膽燒

鮑の海胆焼き
Grilled Abalone & Urchin
時價

人氣料理

鰻捲卵

鰻巻き卵く
Eel Tamagoyaki
290元

食材內有軟刺 請小心食用

人氣料理

烤大干貝

大貝柱の炙り
Grilled Premium Scallop
時價

鮭魚大腹

サケ(大腹)
Salmon Stomach
110元

鮭魚親子

鮭親子
Salmon & Salmon Roe
190元

鮭魚卵山藥細麵

山芋イクラソーメン
Salmon Roe With
Japanese Yam 230元

鰻柳川鍋

鰻の柳川鍋
Japanese Eel Hot pot
320元

精緻散壽司

ちらし寿司
Chirashi Sushi 690元
以當日新鮮食材搭配

牡丹蝦

ボタンエビ
Spot Prawn
時價

牡丹蝦蟹膏

ボタン蝦とカニ味噌
Spot Prawn With Crab Paste
時價

黑鮪赤肉

日本産上黒鮪
Blackfin Tuna
時價
台中朝富店限定

馬糞海膽

馬糞ウニ
Premium Urchin
時價

黑鮪魚正肚

くろまぐろのおおとろ
Otoro
時價

黑鮪魚中肚

くろまぐろのちゅとろ
Chutoro
時價

人氣料理

生鮮大干貝

大ホタテ
Premium Scallop
時價

生蠔 日本産

生力キ
Oyster
時價

鹽烤烏賊

焼きいか
Salt-grilled Squid
330元

人氣料理

海膽醬烏賊

ヤリイカのウに焼き
Grilled Squid
And Urchin Paste
370元

台中朝富店限定

活澳洲龍蝦

オーストラリアンロブスター
Australian lobster
時價

活波士頓龍蝦

ボストン種ロブスター
Boston Lobster
時價

活玫瑰蟹

ブラウンクラブ
Brown Crab
時價

活松葉蟹

松葉ガニ
matsuba crab
時價

刺身 Sashimi

新鮮進貨，鮮美甘甜，彷彿嗅到大海氣息，感受食物本身用料之新鮮及原味。

綜合四品刺身

おまかせ四品
Sashimi Combo (4 Types Of Fish)
以當日新鮮食材搭配 580元

綜合三品刺身

おまかせ三品
Sashimi Combo (3 Types Of Fish)
以當日新鮮食材搭配 480元

青甘刺身

ブリ刺身
Japanese Amberjack
Sashimi 500元

台灣鮪魚刺身

マグロ刺身
Tuna Sashimi 530元

紅魷刺身

かんぱち
Amberjack Sashimi 450元

鮭魚刺身

サケ刺身
Salmon Sashimi 600元

海鱸刺身

スギ刺身
Cobia Sashimi 450元

炙壽司 Grilled Sushi

以不同的料理技法，將握壽司上的食材加溫、熟化，火烤的美味，細緻滑嫩，火生半熟，造就凝脂欲化的效果，吃在口裡，除了腴潤溫暖，還多了燻烤香，入口即化，令人驚艷！上菜後請立即享用，以免因時間變化影響口感。

人氣料理

A5和牛握壽司
A5和牛にぎり寿司
A5 Wagyu Nigiri Sushi

380元

鴨肝牛肉
牛肉とフォアグラ
Beef & Foie Gras

220元

炙燒鴨肝(一次需點兩顆)
炙りフォアグラ
Seared Foie Gras

420元



炙燒比目魚鰭邊
炙えんがわ
Grilled Halibut Fin

160元



洋蔥鮭魚腹
炙りサケ(腹)とタマネギ
Grilled Salmon With Onion

115元



炙燒鮭魚佐柚子味噌醬
炙りサケの柚子味噌ソース
Grilled Salmon With Grapefruit Flavor Paste

100元



炙燒美國牛搭松露醬
トリュフと炙牛肉
Grilled Beef With Truffle Paste

115元



炙燒鮭魚
炙りサケ
Grilled Salmon

95元



山藥穴子魚
穴子山芋ソーメン
Anago with Japanese yam

100元



炙燒牛肉
炙り牛肉
Grilled Beef

105元



炙燒鮪魚佐西班牙蒜味醬
あぶりマグロのガーリックマヨソース
Grilled Tuna With Garlic Paste

95元



蒲燒鰻魚
炙りうなぎ
Grilled Eel

85元



穴子魚
アナゴ
Grilled Conger Eel

140元



炙燒干貝佐柚子味噌醬
炙りホタテの柚子味噌ソース
Grilled Scallop With Grapefruit FlavorTaste

130元



炙燒干貝
炙りホタテ
Grilled Scallop

125元



炙燒海鱸
炙りスギ
Grilled Cobia

70元



醋昆布香魚
炙り鮎の昆布のせ
Grilled Vinegared Kelp & Sweetfish

65元



炙燒明太子花枝
炙り明太子イカ
Grilled Cuttlefish With Cod Roe

65元



炙燒花枝
炙りイカ
Grilled Cuttlefish

55元



炙燒鯖魚
炙り鯖
Grilled Mackerel

55元

軍艦卷き Warship Sushi

海苔酥脆的軍艦壽司，料理師傅將壽司飯捏成小櫃，用海苔裹成橢圓形狀，再將配料鋪滿在上面。除了新鮮還道地與實惠，讓您一飽口腹之慾、心滿意足！上菜後請立即享用，以免海苔變的濕軟影響口感。



海膽
ウニ
Sea Urchin

時價



松葉蟹肉
ずわい蟹
Matsuba Crab

125元



蟹膏軍艦
蟹味噌軍艦
Crab Butter

125元



北海道秋鮭魚卵
北海道の秋鮭の卵
Hokkaido Salmon Roe

120元



青蔥鮪魚泥
ネギトロ
Tuna & Spring Onion

75元



鮪魚泥掛山藥
山芋かけマクロ
Tuna And Japanese Yam

80元



細刻納豆山藥
きざみ納豆と長芋
Chopped Natto And Japanese Yam

60元



細刻納豆
きざみ納豆
Chopped Natto

50元



龍蝦沙拉
伊勢海老
Lobster Salad

55元



鮪魚沙拉
ツナサラダ
Tuna Salad

45元



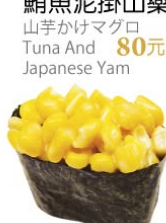
蝦卵
エビ卵
Prawn Roe

45元



黑豆
黒豆
Black Beans

40元



玉米沙拉
コーンサラダ
Corn Salad

40元

燒物 Grilled Food



明太子雞翅
明太子鶏手羽肉
Prawn Roe & Chicken wings

190元



當季
旬魚頭料理
季節の魚頭
Seasonal fish head

(湯或烤) 時價



烤下巴
青甘、紅甘、海鹽、鮭魚
魚のカマ塩焼き
ブリ、カンパチ、コビア
Salt-grilled Fish chin
Japanese Amberjack、
Greater Amberjack、Cobia

時價



子持香魚
子持ち鮎の塩焼き
Broiled Sweet Fish

320元

手卷 Hand Rolls

松葉蟹肉手捲
松葉蟹の手巻き

160元

海膽手卷
ウニ Sea Urchin

時價

秋鮭魚卵手卷
イクラ Salmon Roe

125元

鮪魚泥蔥花手卷
ネギトロ 生食

95元

鮮蝦蘆筍手卷
エビとアスパラ

75元

蘆筍手卷
アスパラ Asparagus

60元

鮮蝦手卷
エビ Fresh Shrimp

65元

納豆手卷
納豆 Natto Bean

60元

蝦卵手卷
エビ卵 Shrimp Roe

55元

卷壽司 Sushi Rolls

花壽司卷
花巻き寿司

250元

海苔壽司卷
太巻き寿司

240元

梅醬山藥細卷
梅肉と山芋の細巻き

140元

鮪魚泥蔥花細卷
ネギトロ細巻き 生食

120元

納豆細卷
納豆細巻き

85元

小黃瓜細卷
カッパ細巻き

80元

干瓢細卷
干瓢巻き

100元

稻禾壽司 單貫

40元

稻荷壽司
Soybean Skin Sushi

吸物 Soup

干貝蒜湯
貝柱汁 Scallop Soup

時價

味噌魚頭湯
魚頭の味噌汁

125元

味噌魚湯
魚の味噌汁

115元

味噌蛤蜊湯
蛤蜊の味噌汁

120元

味噌湯
味噌汁 Miso Soup

50元

若芽鮮魚清湯
わかめと魚の吸い物

110元

蛤蜊蒜湯
蛤蜊吸い Clam And Garlic Soup

125元

蛤蜊清湯
蛤蜊吸い Clam Soup

120元

飲物 Drinks

冰清酒
日本酒(冷) Sake (Cold)

280元

溫清酒
日本酒 Sake

160元

麒麟一番搾(500ml)
一番搾り Kirin Beer

170元

金牌啤酒
台灣ビール Taiwan Beer

140元

可爾必思
カルピス Calpis

80元

雪碧
スプライト Sprite

80元

可口可樂
コーラ Coca-cola

80元

西班牙無酒精啤酒
(朝富限定)

170元

朝日啤酒
アサヒビール Asahi Super Dry

180元

甜點
デザート Dessert

60元

壽司未標註均為單貫價錢

師傅製作握壽司時均先沾哇沙米，如需分開請先告知。

圖片僅供參考，產品以實物為準。

未成年請勿飲酒、酒後請勿開車

握壽司 Nigiri Sushi

料理師傅用手將醋飯握成一口塊，塗上一層山葵然後鋪上魚生，是最正統也是最講究的壽司。在日本，日本人所說的壽司指的就是生魚片捏成的壽司，又稱為「江戸前」的「握壽司」，是最受歡迎的種類。



蟹膏天使蝦
蟹味噌天使の海老
Cooked Angel Shrimp With Crab Butter Nigiri
180元



白甘
鰯
Fresh Striped Jack
台中朝富店限定
160元



青甘肚
ブリ(腹)
Japanese Amberjack Stomach
140元



青花
鯖
Fresh Mackerel
台中朝富店限定
160元



熟天使蝦壽司
天使の海老姿壽司
Angel Shrimp Nigiri
140元



青甘
ブリ
Japanese Amberjack
100元



鮭魚肚
サケ(腹)
Salmon Stomach
100元



酒蒸鮑魚
酒蒸し鮑
Wine Steamed Abalone
120元



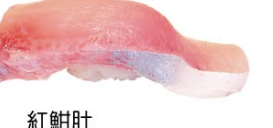
鮭魚
サケ
Salmon
90元



甜蝦握壽司
甘えびの壽司
Sweet shrimp sushi
90元



台灣鮪魚
マグロ
Tuna
85元



紅魷肚
カンパチ(腹)
Greater amberjack Stomach
75元



海鱸肚
スギ(腹)
Cobia Stomach
75元



山藥烏魚子
長芋とカラスミ
Chinese Yam & Mullet Roe
80元



紅魷
カンパチ
Greater Amberjack
65元



海鱸
スギ
Cobia
65元



生干貝
生ホタテ
Scallop
125元



明太子花枝
明太子イカ
Cod Roe And Cuttlefish
55元



鰻魚
ニシン
Chub
50元



花枝
イカ
Cuttlefish
50元



玉子燒
玉子焼き
Tamago Sushi
45元



蟹味棒
蟹足
Crab Leg
45元



鮮蝦
エビ
Shrimp
45元



章魚
タコ
Octopus
45元

厚蛋燒
厚焼き玉子
Tamagoyaki
55元

煮物 Steamed Food



海鮮茶碗蒸 干貝、蟹味棒
ちやわん・むし
Steamed Egg With Seafood
165元



蟹肉干貝煮物
蟹味噌
Crab and scallop with simmered goods
240元



土瓶蒸
海鮮土瓶蒸し
Steamed seafood in teapot
165元



酒蒸鮑魚煮物
蒸し鮑、青さのりのソース
Steamed Abalone With Seaweed Sauce
450元



酒蒸蛤蜊
浅利の酒蒸し
Steamed Asari Clam With Sake Sauce
280元

揚げ物 Tempura



炸蝦天婦羅
天ぷら盛り合せ
Shrimp And Veges Tempura
290元



櫻花蝦揚物
桜海老のかき揚げ
Sakura shrimp kakiage
190元



炸野菜天婦羅
野菜天婦羅
Vegetable tempura
220元



胡麻豆腐
揚げ出し豆腐
Tofu with goma dare
95元



炸廣島生蠔
廣島牡蠣揚げ
Deep-fry Oyster
290元

洋風壽司 Western-style Sushi



鮭魚起司卷 生食
サーモンチーズロール
Philadelphia Roll
460元



炸蝦壽司捲
海老天ロール
Fried Shrimp Roll
280元



炙燒牛肉捲壽司
牛肉サラダロール壽司
Grilled Beef Roll
290元



鯖魚押壽司
焼き鯖押し壽司
Mackerel Pressed Sushi
220元

沙拉 Salad



牛肉溫沙拉
牛肉サラダ
Beef Salad
110元



軟絲和風沙拉
イカサラダ
Squid Salad
100元



野菜和風沙拉
和風野菜サラダ
Vegetable Salad
105元



蘆筍洋芋沙拉
アスパラゴと
Asparagus & Potato Salad
70元



洋蔥和風沙拉
オニオンサラダ
Onion Salad
65元

・壽司未標註均為單貫價錢 ・師傅製作握壽司時均先沾哇沙米，如需分開請先告知。 ・圖片僅供參考，產品以實物為準。

【極鮮鍋物】



頂級活波龍鍋

伊勢海老のしゃぶしゃぶ
Premium Boston Lobster Hot Pot

頂級活波士頓龍蝦
各式時蔬
昆布湯底

\$時價



美國特選級牛肉鍋

USプライムビーフのしゃぶしゃぶ
American Choice Beef Hot Pot

美國Choice級牛肉(100g)
各式時蔬
昆布湯底

單人鍋 **\$530**



台灣究好豬肉鍋

台灣産・究好豚鍋
Taiwan Premium Pork Hot Pot

台灣究好豬肉(100g)
各式時蔬
昆布湯底

單人鍋 **\$530**



極品海鮮涮涮鍋

新鮮な魚貝盛り合わせのしゃぶしゃぶ
Deluxe Seafood Hot Pot

天使藍蝦
北海道生食級干貝
生魚片等級時令鮮魚
蛤蜊、各式時蔬
昆布湯底

單人鍋 **\$530**



日本頂級A5和牛鍋

產地：鹿兒島 部位：沙朗
日本産A5和牛のしゃぶしゃぶ
Japanese Premium A5 Wagyu Hot Pot

頂級A5和牛
(100g 約三片)
各式時蔬
昆布湯底

雙人鍋 **\$1380**

【單 點】

日本鹿兒島頂級A5和牛

日本産A5和牛
Japanese Kagoshima Premium A5 Wagyu

單片秤重
每公克 **\$8**

美國Choice特選級牛肉 100g **\$330**

USプライムビーフ
US Choice Beef

鮮美究好豬肉片 100g **\$330**

新鮮な豚肉スライス
Fresh Pork Slices

山茼蒿

240g **\$320**

ガーランド菊

120g **\$160**

Garland Chrysanthemum (季節性限量供應)

單人綜合菜盤 **\$200**

單品 野菜盛り合わせ
Single Mixed Vegetable Platter

雙人綜合菜盤 **\$350**

二人前 野菜盛り合わせ
Double Mixed Vegetable Platter

圖片僅供參考，產品以實物為準。



吃生魚片的順序

吃生魚片應由油脂較少、白肉魚片先食用。油脂較豐富或味道較重者，如鮭魚、海膽、魚卵等，宜留到最後吃，這樣才不會吃到後來味覺都被打亂，在食用生魚片與生魚片之間，可用蘿蔔絲或薑片清味蕾。

芥末怎麼用？

芥末沾到生魚片上，再以生魚片沾醬油吃，沾佐料應沾前三分之一，輕輕沾取，不要貪多。佐料少量，才能吃出生魚片的原味。

握壽司行家吃法？

醋飯具吸水性，在沾醬油時要用魚生側邊去沾，不要用壽司飯的一面去沾，以免壽司飯吸入大量醬油而使壽司變的太鹹，甚至飯粒四散油碟中也不甚雅觀。正確的沾法是先將躺平的壽司轉成90度，然後以魚肉前端沾醬油；不易沾醬油的軍艦壽司，可利用生薑沾上醬油，再將醬油沾到軍艦卷上。

行家吃法是拿起壽司後，將魚肉的那一面翻轉過來，入嘴的時候魚肉貼於舌頭的表面，咀嚼時才能嚐到魚肉鮮美味。

吃壽司的順序則因人而異，基本而言，吃壽司通常先吃生食，再吃熟食。味道應由淡開始，循序至味道較濃的。壽司與壽司之間吃一些醃薑片，保持味蕾的清爽與敏銳度，再品嚐下一道壽司。品嚐壽司時除了熱茶之外，最好別與其他菜餚一起進食。

值得注意的是，壽司必須一口吃下去，若爲了儀態而硬要分多口吃完，不但容易將整個壽司團弄散，也會失去手握壽司的原風味。好的握壽司應能輕易在口中散開，所以師傅都會捏得鬆散些，建議食客以姆指和中指抓起食用，而非筷子。

・單人消費滿500元每位招待手工甜品一份。如帶酒內用需加收開瓶費200元。
お一人様500元以上のご注文の場合、デザート一皿をサービス。Receive A Free Dessert For Single-person Spending Over \$350

- ・本店供應之天然海鮮，遇季節或天候變化而偶有欠品或價格調整，圖片僅供參考，敬請見諒。
- ・店內用餐另加收10%服務費。
上記価格に10パーセントのサービス料がかかります。All Prices Are Subject To 10% Service Charge.

台中-朝富總店
04.2258-1978 | 台中市西屯區朝富路248號

竹北-成功店
03.668-2785 | 新竹縣竹北市成功八路223號1樓(莊敬南路口)

www.motodesushi.com.tw