

鮎処 あうん亭 光 mitsu

お持ち帰りメニュー NO.1



大将おまかせ握り
～ 6,700 円～
その日の旬のネタ
大将厳選 12 貫



極上寿司
～ 5,200 円～
トロ、アワビ、ウニ、
イクラ入り 10 貫



特上寿司
～ 4,200 円～
ウニ、イクラ入り
9 貫



上寿司
～ 3,200 円～
イクラ入り 7 貫
のり巻き 1 本



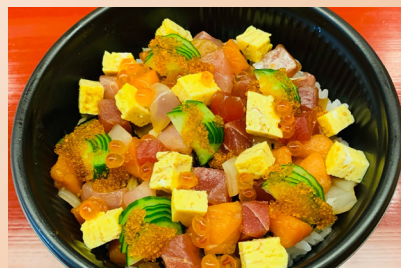
極上ちらし
～ 5,700 円～
トロ、アワビ、ウニ、
イクラ入り



特上ちらし
～ 4,700 円～
ウニ、イクラ入り



上ちらし
～ 3,700 円～
しめ鯖入り



ばらちらし
～ 3,200 円～
味付けなので
そのまま！

※全て写真はイメージです。

※すべて一人前 税金・容器代込の料金です。

※さび抜きや上記以外の各種のり巻、お好み寿司も承ります。

お気軽にお問い合わせ下さい。

※仕入れ状況により、ネタの内容が変更になる場合がございます

★2025.8 月現在。

鮎処あうん亭光（みつ）

中島町 36-16

TEL:0138-86-7713

定休日：水曜日、他

鮭処 あうん亭 光 mitsu

お持ち帰りメニュー NO.2



海鮮太巻
～ 4,200 円～
鮭、サーモン、
イクラなどを贅沢に
巻いた一品



彩り巻 (いろどり)
～ 2,600 円～
玉子焼きを芯に七種の
上ネタを巻き、一口で
二色楽しめる一品



太巻き
～ 1,300 円～
かんぴょう、おぼろ、
玉子など生が苦手な
方に昔ながらの一品



玉子サンド
～ 900 円～
ふわふわのだし巻き玉子を
わさびマヨと海苔で和風に
仕上げたサンド
(わさび抜きも可)

お好み寿司 (1貫)

本鮭大トロ 1,200 円

ウニ 1,000 円

鮑、中トロ 各 800 円

北寄貝、穴子 各 600 円

巻物

すじこ巻 (1本) 1,400 円

ねぎとろ巻 (1本) 1,400 円

お子様に人気の3種巻 1,600 円

サーモン、納豆、玉子各1本

鉄火巻 600 円

サーモン巻 600 円

巻物 (1本)

かんぴょう巻、かっぱ巻、玉子巻、納豆巻、梅じそ巻

各 300 円



<その他、ご希望がございましたらお問い合わせください。>

※全て写真はイメージです。

※すべて一人前 税金・容器代込の料金です。(細巻、お好み寿司は別)

※さび抜きや上記以外の各種のり巻、お好み寿司も承ります。

お気軽にお問い合わせ下さい。

※仕入れ状況により、ネタの内容が変更になる場合がございます

★2025.8月現在。

鮭処あうん亭光 (みつ)

中島町 36-16

TEL:0138-86-7713

定休日：水曜日、他