

鮭処 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
～ 7,000 円～
その日の旬のネタ
大将厳選 12 貫



極上寿司
～ 5,700 円～
トロ、アワビ、ウニ、
イクラ入り 10 貫



特上寿司
～ 4,700 円～
ウニ、イクラ入り
9 貫



上寿司
～ 3,500 円～
イクラ入り 7 貫
のり巻き 1 本



極上ちらし
～ 6,000 円～
トロ、アワビ、ウニ、
イクラ入り



特上ちらし
～ 5,000 円～
ウニ、イクラ入り



上ちらし
～ 4,000 円～
しめ鯖入り



ばらちらし
～ 3,500 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

★2026.5 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

鮭処 あうん亭 光 mitsu

お持ち帰りメニュー NO.2



海鮮太巻
～ 4,500 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)
～ 3,000 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
～ 1,500 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
～ 1,000 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 1,500 円
- ウニ 1,500 円
- 鮑、中トロ 各 900 円
- 北寄貝、穴子 各 800 円



巻物

- すじこ巻 (1本) 1,700 円
- ねぎとろ巻 (1本) 1,700 円
- 鉄火巻 800 円
- サーモン巻 800 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 500 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

★2026.5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