

おびや宴会場で楽しむ、年末年始の宴

宴会コースが新しくなりました!

完全個室

全室イス席

年末は12月21日(日)まで。
新年は1月10日(土)から
ご利用いただけます。

コース
A 宴を盛り上げるつまみ料理が
充実した宴会御膳

八千代〜やちよ〜 お一人様 **4,300円**(税込)

【お品書き】[先付] 枝豆とカシューナッツのペペロンチーノ [お造り] 鱈のたたきと翡翠茄子の土佐酢掛け [焼物] 豚カルビのガーリック焼肉鉄板焼き [揚物] 銀鱈と豆腐の揚げおろし [冷菜] 生ハムポテトサラダと海老マヨ [寿司] 季節のお寿司3貫盛り [汁物] 稲庭担々うどん



■おびやの宴会場



- 完全個室 ●全室イス席
- 10〜100名様まで対応OK!
- 大中小の宴会場を完備
- ご利用日/土曜日(昼・夜)・日曜日(昼のみ)
- ※日曜日、金曜日の夜は応相談
- ご利用時間/11:00〜21:00

※10名様以下はご相談ください。※お部屋のご利用は、2時間までとなっております。※年末年始・GW・7.8月のお盆など諸般の事情によりご利用いただけない場合がございます。※首の座らない乳児用のイスやベッドはございません。ベビーカーやクーハンをお持ちください。※多目的トイレはございません。

マイクロバス
送迎あり(先着順)

※詳しくはWEBサイトをご覧ください。



コース
B 会席料理をアレンジした
オプション料理を選べる会席御膳

千歳〜ちとせ〜 お一人様 **4,300円**(税込)

【お品書き】[先付] 胡麻豆腐、あさり甘辛煮 [和え物] 国産ほうれん草と人参の胡麻和え [お造り] 鮎トロ、平目、寒鰯のたたき [酢物] タコプロと胡瓜の酢味噌和え [焼物] 寒アブリ柚子焼きと大根の西京味噌田楽 [煮物] 銀鱈と湯葉のカニ銀あん掛け [揚物] 天ぷら盛り合わせ [飯物] 炊き込みご飯 [汁物] 浜名湖産生海苔みそ汁

オプション料理 組合せ例



飯物を季節のお寿司に変更



お一人様 **5,000円**(税込)

黒毛和牛A5すき焼き鍋付



お一人様 **5,200円**(税込)

黒毛和牛A5ステーキ付



お一人様 **5,400円**(税込)

飯物を季節のお寿司に変更、
黒毛和牛A5ステーキ付



お一人様 **6,100円**(税込)

両コースとも、飲み放題プラン(2時間)をプラスできます!

お一人様 **1,200円**(税込)

17時以降のご利用は、
飲み放題付きのみとなります。

お食い初め

男女兼用、バックもごございます。

3,564円(税込)〜



桃の節句祝い膳

2026年
2月14日〜3月3日までの
特別メニュー

※料理内容はお問い合わせください。 ※イメージ



笠井観音だるま市(2026年1月11日(日))

だるま弁当 当日限定販売

780円(税込)

AM:リブロス笠井センターコート、笠井観音
PM:おびや店頭引渡



ご予約方法

締め切り間際の場合、ご希望に添えない場合がございます。予定数になり次第受付終了となりますのでお早めのご予約をおすすめします。

お電話

店頭

TEL.053-434-1027

受付時間/9:00〜18:00

おびや
公式サイト

おびや
公式LINE

「メールでご注文」から
ご予約ください

お友達に追加から
ご予約ください

受付時間/24H

受付時間/24H

お引渡し方法

■店頭10:00〜17:50お渡し ■配達(先着順)10:00〜18:00

お支払い方法

■店頭にてお支払い(前払い、後払い 応相談)

現金

カード

VISA

MasterCard

JCB

■配達時にお支払い

現金

※クレジットカードは
店頭でのお支払いのみです。

■お振込(振込手数料はお客様負担)

【ご予約時に必要な情報】
お名前/お届け先のご住所、お電話番号
お使いみち/料理名、数量/
お届け日、時間



■お問い合わせ・ご予約はこちらからどうぞ

TEL.053-434-1027

E-mail: info@obiyanet.com

〒431-3107 浜松市中央区笠井町1275 (リブロス笠井南側)

年末年始の営業時間

12月28日(日)…9:00〜12:00/29日(月)・30日(火)…販売のみお休み※電話はOK
12月31日(水)…12:00〜16:30/1月1日(祝)〜6日(火)…10:00〜16:30

【12月の定休日】10日(水)、17日(水) 【1月の定休日】7日(水)、14日(水)、21日(水)



限定販売

配達軒数限定

一段重

2人前 **11,000円**(税込)

三段重の中から少しずつ詰め合わせた、
よくばりなおせちです。

赤魚西京焼/紅白蒲鉾/伊達巻/ボークとサラム巻き/ぶり照り焼き/穴子昆布巻/有頭エビ/梅ひし/栗の花チキン巻/貝の松前漬/笹包み団子/カニのテリヌ/数の子/鴨バストラミローズ/金柑/菊テリヌ/コリコリハ梅ジュレ/生鮎いくら乗せ/鱈昆布/梅人参/紅白蓮根/黒豆/チョコログ/信田巻/がんもどき/高野豆腐/蟹豆腐/湯葉/椎茸/海老つみれ団子/梅魁



[一の重]

[二の重]

[三の重]

限定販売

配達軒数限定

三段重

3〜4人前

20,000円(税込)

新年を迎えた食卓に、華やかなおせちを広げご家族でお楽しみください。

【一の重】 具たぐん蟹甲羅グラタン/栗きんとん/カニのテリヌ/有頭エビ/栗の花チキン巻/鯛照り焼き/穴子昆布巻/鯊角煮/白髪ネギ
【二の重】 赤魚西京焼/紅白かまぼこ/伊達巻/サラムとボークハム巻/貝の松前漬/笹包み団子/鴨バストラミローズ/コリコリハ梅ジュレ/海老細田巻/生鮎いくら乗せ/鱈昆布
【三の重】 煮しめ(南瓜/牛蒡/ねじり海苔/梅人参/紅白蓮根/鮎煮/黒豆/チョコログ/空豆/薩摩芋/信田巻/菊/落/高野豆腐/蟹豆腐/里芋/湯葉/桃餅/柚子餡/梅魁/椎茸

【おせちの賞味期限】2026年1月1日まで/保存は10℃以下でお願いします。

おせち受取ご来店特典

赤飯プレゼント

一段重は赤飯1個、
三段重は赤飯2個を
12月31日にお店まで取りに来て
いただいた方にプレゼント致します。



おせちと共に新年を祝う

お正月の縁起物

焼き鯛



① **1,300円**(税込)

② **1,600円**(税込)

③ **2,000円**(税込)

※大きさにより価格が異なります。



おせちのご予約は12月25日(木)17時まで。お早めにお申し込みください!

お渡し方法 配達 ご来店 どちらも12月31日昼12:00からのお引渡しです。 ご来店 店頭にてお渡しいたします。(12月31日 12:00〜16:30)

配達 配達件数限定です! 12月31日の12:00から17:00に配達予定ですが必ず在宅でお願いします。 時間外・時間指定はできませんのでご了承下さい。

おびやの仕出し弁当

おびやの料理で彩る、華やかな年末年始

2025年 12/31(水) ~ 2026年 1/4(日)
限定
※お弁当ごとに提供可能な期間が異なります。

安心
保冷剤付
ライスなし
-216円
※この期間のライス変更はできません。
※この期間、お料理の中身の変更はできません。



おせちの入った
新年のお祝い料理

うた初め ~うたはじめ~

4,600円(税込)

サイズ/37.6×27.5cm

おせち盛り合わせ(出世鯛照り焼き/伊達巻/紅白蒲鉾/黒豆/穴子昆布巻き/有頭エビ/ふき煮/花餅/刺身3点盛り/酢の物/湯葉とカニ豆腐の柚子鮎かけ/鯛トロロ/ローストビーフサラダ/エビフライ(タルタルソース添え))

2026年
1/1 ~ 1/4



結~ゆい~

5,400円(税込)

いくら、うなぎ、本マグロトロ、黒毛和牛A5肉、ズワイガニの
入った豪華料理

サイズ/上段21.1×21.1cm、下段19.6×19.6cm

2026年
1/1 ~ 1/4



静~しずか~

3,456円(税込)

サイズ/上段33.4×12.2cm、下段32.0×10.8cm

2026年
1/1 ~ 1/4



おもてなし弁当(極)

3,000円(税込)

2025年 12/31 ~ 2026年 1/4

年の瀬を
締めくる
豪華な限定料理

睦~むつみ~

4,536円(税込)

サイズ/37.6×27.5cm



2025年
12/31のみ



刺身入り弁当(大)

2,500円(税込)

サイズ/22.2×22.2cm

刺身入り弁当(中) ...1,620円(税込)もごさいます

2025年 12/31 ~ 2026年 1/4



エビフライ弁当

1,400円(税込)

2025年 12/31 ~ 2026年 1/4

お料理にプラス

赤飯小箱
あります

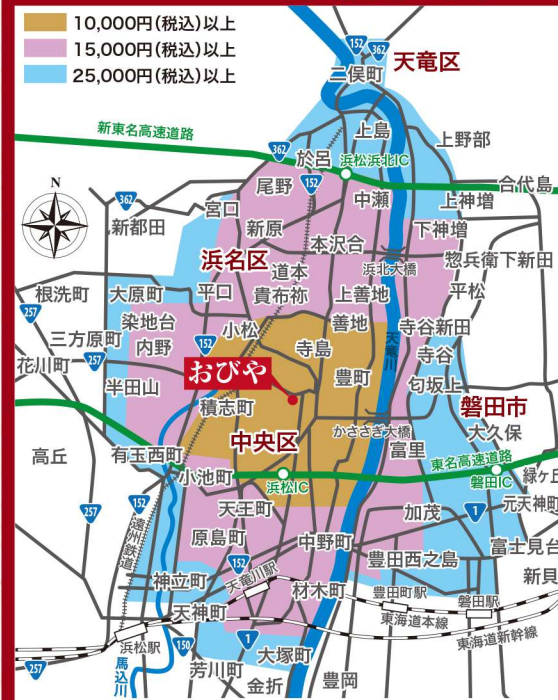


1個 648円(税込)

サイズ/12.5×12.5cm
※お箸はついておりません。
※赤飯のみの販売はしておりません。

お料理のご予約はお早めに!

おせち、弁当、オードブル 配達エリア



・配達時間は午前10時からとなります。
・配達はお利用金額によって異なります。マップの色分けをご確認ください。
・配達時間のご予約は先着順となりますのでなるべくお早めにご注文下さい。

おせち・仕出し・お弁当・オードブルの配達・引渡時間
12月31日
【配達】おせちのみの配達になります
【ご来店】おせち/12:00~16:30
おせち以外/14:00~16:30

1月1日~1月4日

【配達】※オードブルのみの配達はしておりません

①10:00~11:00 ③12:00~13:00 ⑤15:00~16:00
②11:00~12:00 ④14:00~15:00 ⑥15:30~16:30

【ご来店】10:00~16:00

※1月1日~1月3日は、オードブルの引き渡しは11時以降になります

オードブル

2025年 12/31(水) ~ 2026年 1/4(日)
限定



ローストビーフ

3,240円(税込)

わさび
ドレッシングが美味!



枝豆バスケット

540円(税込)

もう一品
欲しいという時に



煮物大皿

2,376円(税込)

種類ずつ
違う味付け



ポテポテ

810円(税込)

フライドポテトと
クッシュポテトの
組み合わせ



くるみ

2,376円(税込)

サイズ/27.0×18.1cm

かりん

1,296円(税込)

サイズ/21.4×21.4cm



刺身大皿

3,240円(税込)

おびや自慢の
お刺身6種盛り



焼きとりネギ間

2,160円(税込)

自家製
手打ちの逸品



エビフライ大皿

2,592円(税込)

手作りだから
海老が太め



唐揚げ大皿

1,944円(税込)

大きめ
サイズが15個



盛り合わせ(中)

2,700円(税込)

盛り合わせの
人気定番商品

■年末年始の仕出し・お弁当・オードブルの受付締切は12月25日(木)17時までです。 ■期間中の取扱い料理はチラシ掲載の料理のみとなります。 ■1月6日のご予約も12月25日締切です。 ※1月5日からは通常メニューになります。

※12月25日(木)以降のキャンセル・変更は、食材の仕入れの都合上、キャンセル料100%をご請求いたしますのでご了承くださいませ。 ※安心な新鮮素材を使用していますので、内容が異なる場合がございます。