二〇二六年　年末号

おびやのおせち

限定販売　配達軒数限定

一段重

2人前 12,000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。

【一段重お品書き】赤魚西京焼／紅白蒲鉾／伊達巻／ポークとサラミ巻き／ぶり照り焼き／穴子昆布巻／有頭エビ／梅くらず／菜の花チキン巻／貝の松前漬／笹包み団子／カニのテリーヌ／数の子／鴨パストラミローズ／金柑／筍テリーヌ／コリコリいか梅ジュレ／生酢いくら乗せ／鯨昆布〆／梅人参／紅白蓮根／黒豆／チョロギ／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／梅麸



【三の重】

【二の重】

【一の重】

限定販売　配達軒数限定

三段重

3〜4人前
23,000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。

【三段重お品書き】［一の重］具たくさん蟹甲羅グラタン／栗きんとん／カニのテリーヌ／有頭エビ／菜の花チキン巻き／鰤照り焼き／穴子昆布巻き／豚角煮／白髪ネギ　［二の重］赤魚西京焼き／紅白かまぼこ／伊達巻／サラミとポークハム巻き／貝松前漬け／笹包み団子／淡雪奉書包／筍テリーヌ／金柑／数の子／鴨パストラミローズ／コリコリいか梅ジュレ／海老絹田巻き／生酢いくら乗せ／鯨昆布〆　［三の重］煮しめ（南瓜／牛蒡／ねじり蒟蒻／梅人参／紅白蓮根／鮑煮／黒豆／チョロギ／空豆／薩摩芋／信田巻／筍／蕗／高野豆腐／蟹豆腐／里芋／湯葉／桃餅／柚子餡／梅麸／椎茸



※イメージ

おびやのおせちが美味しい理由！

- 12月31日製造だから作りたて！
- 元魚屋なので新鮮な素材を厳選！
- お客様の笑顔を大切にする調理！

【おせちの賞味期限】2027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



※イメージ

(小) 1,300円(税込)
1,600円(税込)
(大) 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（金）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。		