



大切な人と囲むしあわせ

みんなが慶ぶ料理をたっぷり

お渡し日 12/31(水)・1/1(木)

限定
150個

2 福々オードブル

よこ40cm 5~6人前

12,800円(税込13,824円)

ささみしそチーズフライ(フライソース付)、唐揚げ、竜蝦、胡麻団子、筑前煮、海老のチリソース、
静岡、大学芋スティック、紅鯉と帆立の南蛮漬、八幡巻き、海老フライ(タルタルソース付)、椎茸まん
じゅう、甘鯛の磯辺揚げ

3

年末限定

人気の揚げ物をプレートに

福々揚げ物セット

直径30cm 2~3人前

4,300円(税込4,644円)

限定
100個

お渡し日 12/31(水)

海老フライ 自家製タルタルソース付、
ささみしそチーズフライ、いかげそ唐揚げ、唐揚げ、
ヤシニョムチキン、枝豆、グリルポテト



4

こだわり尽くし
お手軽サイズおせち

Petit プチおせち

9,800円(税込10,584円)

お渡し日 12/31(水)

限定
100個

全16品

和牛ローストビーフ(自家製ばん酢付)、長崎じげもん豚の
ローストポーク、田作り(カシューナッツとくるみ和え)、安
納芋のきんとん、和栗の渋皮煮、お煮しめ、竜蝦、椎茸まん
じゅう、無りんすり身で作る自家製伊達巻、千鳥酢で仕
上げた紅白なます、いくらせ、紅鯉と帆立の南蛮漬、
八幡巻き、秋炒焼、無漂白原卵数の子、合鴨のコン
フィ、北海道産 黒豆煮

具だくさんの長崎雑煮をベースに素材を選び抜いたこだわりお雑煮

5 お雑煮セット(2人前) 2,600円(税込2,808円)

お渡し日 12/31(水)

お手軽
セット



温めるだけで
本格



盛り付け例

お雑煮セットの内容はこちら



限定数
店頭販売

※店頭売りは数に限りがございますので、ご予約をおすすめいたします。

ご予約開始

11/1(土)~

ご予約締切

~12/16(火)

ご予約方法の詳細は中面をご覧ください。

Fantas
market

TEL:095-883-6131
(お電話からのご予約は承っております)
西彼杵郡長与町嬉里郷456 10:00~19:00
<http://www.fantas-market.com/>

年末年始の営業時間				
12/28(日)~30(火)	12/31(水)	1/1(木)	1/2(金)	
10:00~19:00	9:00~18:00	8:00~15:00	8:00~13:00	

※12/28(日)は休まず営業いたします
※1/1(木)・1/2(金)はご予約商品のお渡しのみの営業となります
※年明け1/5(月)より通常営業

福よ来い!

ファンタスマーケットの

おせち

2026

【ご予約期間】

11/1(土)~
12/16(火)

先払い予約制



限定
120個

新しい年を寿ぐ正統派おせち

厳選素材をふんだんに使い

招福の願いを込めて手間ひまかけて仕立てました

1

ファンタス 特撰おせち三段重

33,000円(税込35,640円)

お渡し日 12/31(水)

全23品

- 一の重 天然えびと野菜のジュレ、無漂白原卵数の子、サーモンのグラブラックス、クリームチーズポテト、たたき牛蒡、北海道産
黒豆煮、秋炒焼、合鴨のコンフィ、千鳥酢で仕上げた紅白なます、いくらせ、安納芋のきんとん、和栗の渋皮煮
- 二の重 和牛ローストビーフ(自家製ばん酢付)、長崎じげもん豚のローストポーク、紅鯉と帆立の南蛮漬、お煮しめ、天然
有頭海老の艶煮、竜蝦
- 三の重 豚の角煮、椎茸まんじゅう、金柑の甘露煮、田作り(カシューナッツとくるみ和え)、八幡巻き、無りんすり身で作る自家製
伊達巻

Fantas
market



各日限定
5皿

贅を極めたひと皿でお祝い

6 新春の極みのお造り

5~6人前 30,000円 (税込32,400円)

伊勢海老お造り、鮑、シマアジ、ひらす、ひらすトロ、ひらめ、サザエ、ズワイ蟹爪、本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、生サーモン、地だこ、うに、いくら

7 新春プレミアムお造り

5~6人前 20,000円 (税込21,600円)

各日限定
5皿



ズワイ蟹爪、本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、ひらす、地だこ、真鯛、ひらめ、水いか、いくら、シマアジ、サザエ、鮎(すえひろαペーコンが入ります)、生サーモン



各日限定
5皿

喜びの笑顔と共に極みの寿司

8 新春の極みの握り寿司

5人前 20,000円 (税込21,600円)

このサイズが嬉しい贅沢握り

まぐろ三昧

御一人前10貫
新春プレミアム握り寿司

4,280円 (税込4,622.4円)

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、本まぐろ赤身、真鯛からすみのせ、ひらす、ひらめ ランプフィッシュキャビアのせ、シマアジ、帆立貝柱、ばたん海老、うにいくら巻き

真鯛、生サーモン、ひらす、本まぐろ赤身、本まぐろ中トロ、本まぐろ大トロ、ひらめ ランプフィッシュキャビアのせ、ばたん海老、うにいくら巻き、帆立貝柱

※ファンタスの寿司は「サビ入り」か「サビぬき」をお選びいただけます

10 贅沢刺身盛合せ

5人前 15,000円 (税込16,200円)

鮑・本まぐろ赤身入

贅沢盛込

集いの席が華やぐ

刺身盛合せ
5人前 6,500円 (税込7,020円)

本まぐろ中トロ入

特撰にぎり寿司盛合せ

5人前 9,800円 (税込10,584円)



17 海鮮にぎり寿司盛合せ
5人前 6,500円 (税込7,020円)

刺身



11 特撰刺身盛合せ

5人前 12,800円 (税込13,824円)

鮑・本まぐろ赤身入

刺身



12 上刺身盛合せ
5人前 8,500円 (税込9,180円)

本まぐろ赤身入

14 贅沢寿司盛合せ
5人前 13,800円 (税込14,904円)

贅沢盛込



本まぐろ大トロ入
本まぐろ中トロ入

本まぐろ大トロ、本まぐろ中トロ、うに、いくら、ひらめ、ひらすの贅沢なにぎり寿司です

16 上にぎり寿司盛合せ
5人前 8,500円 (税込9,180円)

巻物盛合せ
5人前 3,800円 (税込4,104円)



何と! 生! 驚きの旨さ
ノンフローズン 馬刺

鹿児島産の冷凍していない希少な馬刺です!



数量
限定



Non Frozen Fresh

19 極上7種馬刺し盛

9点盛り 10,800円 (税込11,664円)

・特上刺し(肩ロース)・上刺し(ロース)・赤身(もも)・ふたえご(バラ)・こうね(たてがみ)・こころ(心臓)・レバー(肝臓)

20 特上4種馬刺し盛

6点盛り 7,000円 (税込7,560円)

・特上刺し(肩ロース)・上刺し(ロース)・赤身(もも)・ふたえご(バラ)

21 上3種馬刺し盛

5点盛り 5,800円 (税込6,264円)

・上刺し(ロース)・赤身(もも)・ふたえご(バラ)

22 長崎和牛ロース肉

すき焼・しゃぶしゃぶ用

3~4人前(約400g)

6,320円 (税込6,825.6円)



23 長崎和牛の焼肉セット
2~3人前 7,000円 (税込7,560円)

24 長崎和牛
サーロインステーキ

1枚(約200g) 3,000円 (税込3,240円)

25 長崎和牛ローストビーフ

3~4人前(約300g) 3,840円 (税込4,147.2円)

先払い予約制

ご予約方法

店舗・WEBで予約

WEB決済(ご予約完了)

店舗にて10日以内かつ12/16(火)までにお支払い(ご予約完了)

お渡し日に
店舗で商品お渡し

予約サイト



※WEBからご予約いただいた場合でも、店舗でのお支払いをお選びいただけます
※1/1(木)・1/2(金)はご予約商品のお渡しのみ営業となります
※お支払い後のキャンセルは致しかねます
※全て限定数に達し次第、締切日前にご予約を終了する場合がございます
※商品のお受け取りは、ファンタスマーケット店舗のみで承ります

肉類のお渡し日

12/29(月)~1/1(木)

刺身・お寿司のお渡し日

12/29(月)~1/2(金)