美味しい笑顔に
福よ来い！

ファンタスマーケットのおせち 2027

【ご予約期間】
11/2(月)～
12/16(水)
先払い予約制



限定100個

招福の願いを込めて——
厳選素材をふんだんに使い
全て丁寧に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

お渡し日 12/31(木)
35,000円(税込37,800円)

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、祝紗焼、合鴨のコンフィ、千鳥酢で仕上げた紅白なます いくらのせ、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(自家製ぽん酢付)、長崎じげもん豚のローストポーク、銀鮭と帆立の南蛮漬け、お煮しめ、天然有頭海老の酔煮、竜眼

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き



限定150個

お渡し日 12/31(木)・1/1(金)

ささみしそチーズフライ(フライソース付)、唐揚げ、竜眼、胡麻団子、鳴門金時芋棒、筑前煮、酢鶏、海老のチリソース、祝紗焼、銀鮭と帆立の南蛮漬け、八幡巻き、海老フライ(自家製タルタルソース付)、椎茸まんじゅう、甘鯛の磯部揚げ

大切な人と囲むしあわせ
みんなが慶ぶ料理を
たっぷりと

2 福々オードブル

直径50cm(5～6人前)
13,800円(税込14,904円)



年末限定
人気の揚げ物をプレートに

3 福々 揚げ物セット

直径30cm(2～3人前)
4,500円(税込4,860円)

限定50個

お渡し日 12/31(木)

ささみしそチーズフライ(フライソース付)、唐揚げ、グリルドポテト、枝豆、青森産いか下足唐揚げ、海老フライ(自家製タルタルソース付)、ヤンニョムチキン



4 こだわり尽くしの 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(木)

限定130個

全16品

和牛ローストビーフ(自家製ぽん酢付)、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、竜眼、椎茸まんじゅう、無りんすり身で作る自家製伊達巻き、千鳥酢で仕上げた紅白なます いくらのせ、銀鮭と帆立の南蛮漬け、八幡巻き、祝紗焼、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) 2,800円(税込3,024円)

お渡し日 12/31(木)

お手軽セット

お雑煮セットの内容はこちら



紅白かまぼこ
めでたい紅白の色は初春の席にぴったり



温めるだけで本格

盛り付け例

筍
成長が早く真っ直ぐ伸びる竹で立身出世を願います

出汁
鰹、昆布に加え、長崎らしく焼きあごで出汁をひきました



唐人菜
「名を上げる」の意味を持つ長崎の伝統野菜

丸い大根
家庭円満の丸い形。盛りつけの際はお椀の底にいして、塗り物椀を傷つけないという意味も

ごぼう
しっかり根付くごぼうは安泰の意味を込めて

高野豆腐
四角い形は災いから守る盾を表しています

丸もち
家族円満の丸。長崎人はヤキモチヤキと思われないよう焼かずに入れるんだとか

銀杏
開運招福、長寿、繁栄の象徴

鶏肉
日本神話では神の使い、朝を告げる縁起のよい鳥

人参
「ん」が付く食材は運が良いのです

椎茸
健康長寿の願いを込めて

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 11/2(月)～
ご予約締切 ～12/16(水)

ご予約方法の詳細は中面をご覧ください。

Fantas market

TEL:095-883-6131
(お電話でのご予約は承っておりません)
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			
12/27(日)～30(木)	12/31(木)	1/1(金)	1/2(土)
10:00～19:00	9:00～17:30	8:00～15:00	8:00～13:00

※12/27(日)は休まず営業いたします
※1/1(金)・1/2(土)はご予約商品のお渡しのみの営業となります
※年明1/5(火)より通常営業

Fantas market



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 33,000円（税込35,640円）

伊勢海老お造り、鯵、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

各日限定5皿



7 新春 プレミアムお造り

5〜6人前 23,000円（税込24,840円）

集いの席が華やぐ

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、鯵、ひらす、地だこ、真鯛、ひらめ、水いか、いくら、シマアジ、サザエ、鮨（すえひろorベーコンが入ります）、生サーモン

【ご予約期間】
11/2(月)〜
12/16(水)
先払い予約制

ファンタス マーケットの 年末年始

慶びの笑顔と共に極みの寿司





まぐろ三昧

このサイズが嬉しい贅沢握り

9 御一人前 10貫 新春プレミアム 握り寿司

4,680円（税込5,054.4円）

各日限定10皿

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、ひらめキャビアのせ、シマアジ、帆立貝柱、ぼたん海老、うにいくら巻き

8 新春の極みの握り寿司

5人前 23,000円（税込24,840円）

各日限定5皿

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、ひらめキャビアのせ、ぼたん海老、うにいくら巻き、帆立貝柱

刺身

10 贅沢刺身盛合せ

5人前 16,000円（税込17,280円）

本まぐろ赤身、ひらめ、ひらす、真鯛、生サーモン、鮨が入った贅沢盛です

鮨・本まぐろ赤身入

贅沢盛込

11 特撰 刺身盛合せ

5人前 13,500円（税込14,580円）

鮨・本まぐろ赤身入

12 上刺身盛合せ

5人前 9,000円（税込9,720円）

本まぐろ赤身入

13 刺身盛合せ

5人前 7,000円（税込7,560円）

寿司

14 贅沢寿司盛合せ

5人前 14,500円（税込15,660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

15 特撰にぎり寿司 盛合せ

5人前 10,400円（税込11,232円）

本まぐろ中トロ入

16 上にぎり寿司盛合せ

5人前 9,200円（税込9,936円）

17 海鮮にぎり寿司盛合せ

5人前 6,800円（税込7,344円）

18 巻物盛合せ

5人前 4,000円（税込4,320円）

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

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♪



おろしニンニク　おろし生姜
付け合わせ野菜　馬刺のタレ　付



数量限定

19 極上7種馬刺し盛

各日限定3皿

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

各日限定10皿

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

各日限定10皿

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）

馬刺のお渡し日 | 12/29(火)〜31(木)



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

※写真は200g×2枚

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） 4,740円（税込5,119.2円）

先払い予約制

店頭または、公式LINEからご予約ください。ご予約から10日以内かつ12/16(水)までにお支払いをお願いします。

ご予約方法 → 店頭または、公式LINEからご予約 → クレジット決済（ご予約完了）/ 10日以内に店頭で先払い（ご予約完了） → お渡し日に店頭で商品受け取り

※WEBからご予約いただいた場合でも、店頭でのお支払いをお選びいただけます
※1/1(金)・1/2(土)はご予約商品のお渡しのみの営業となります
※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

ご予約はこちら

肉類のお渡し日
12/29(火)〜1/1(金)

刺身・お寿司のお渡し日
12/29(火)〜1/2(土)