



新春のテーブルを華やかに
熱いご要望にお応えし遂に登場しました

ファンタス 洋風おせち一段重

30,000円(税込32,400円)

お渡し日 12/31(火)

限定
70個

全
20
品

和牛ローストビーフ(自家製ぼん酢付)、長崎じげもん豚のローストポーク、合鴨のコンフィ、オレンジ風味、サーモンのグラブラックス、クリームチーズポテト、金柑の甘露煮、田作り(カシューナッツとくるみと和え)、安納芋のきんとん、和栗の渋皮煮、北海道産 黒豆赤ワイン煮、ロブスターと野菜のジュレ、真鯛と野菜のテリーヌ、いくらのせ、レバーパテ、鶏肉のガランティーヌ、紅鮭と帆立の南蛮漬、鰻のコンフィ、牡蠣と海老とドライトマトのアヒージョ、無漂白原卵数の子と蛸のマリネ、全粒粉ミニバゲット、クラッカー

大切な人と囲むしあわせ
みんなが喜ぶ料理をたっぷり

福々オードブル

9,800円(税込10,584円)

お渡し日 12/31(火)・1/1(水)

ささみそチーズフライ(フライソース付)、唐揚げ、竜眼、胡麻団子、筑前煮、海老のチリソース、酢鶏、大学芋スティック、紅鮭と帆立の南蛮漬、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

限定
150個



4

Petit プチおせち

8,800円(税込9,504円)

お渡し日 12/31(火)

限定
100個

全
16
品

和牛ローストビーフ(自家製ぼん酢付)、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と和え)、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、紅鮭と帆立の南蛮漬、八幡巻き、袱紗焼、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

お雑煮セット(4人前) 3,700円(税込3,996円)

お渡し日 12/31(火)



内容は
こちら

紅白かまぼこ
めでたい紅白の色は
初春の底にぴったり

筍

成長が早く真っ直ぐ
伸びる筍で立身出世を
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

限定数
店頭販売

新鮮な無りんのすり身とこだわり卵を活かした
毎年大好評の伊達巻きです

名物

ファンタス自家製 伊達巻き

2,300円(税込2,484円)

お渡し日 12/30(月)・31(火)

各日
50本限定
ご予約可

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
置いて、塗り物碗を傷つ
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

お手軽
セット

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、
朝を告げる緑起のよい鳥

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

※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。



限定数
店頭販売

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せん)
西彼杵郡長与町娘里郷456 10:00~19:00
<http://www.fantas-market.com/>

年末年始の営業時間			
12/29(日)・30(月)	12/31(火)	1/1(水)	1/2(木)
10:00~19:00	9:00~18:00	8:00~15:00	8:00~13:00

※1/1(水)・1/2(木)はご予約商品のお渡しのための営業となります
※年明1/6(月)より通常営業

Fantas
market

福よ来い! ファンタス マーケットの おせち 2025

ご予約承り中

ご予約締切

12/16(月)まで

先払い予約制

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

ファンタス 特撰おせち三段重

30,000円(税込32,400円)

お渡し日 12/31(火)

全23品

一重

ロブスターと野菜のジュレ、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、袱紗焼、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

二重

和牛ローストビーフ(自家製ぼん酢付)、長崎じげもん豚のローストポーク、紅鮭と帆立の南蛮漬、お煮しめ、天然 有頭海老の艶煮、竜眼

三重

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と和え)、八幡巻き、無りんすり身で作る自家製 伊達巻き

※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(水)・1/2(木)はご予約商品のお渡しのための営業となります
 ※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。