



Coffee & Sandwich

FUKUGIYA
CAFE

○ ○ ○

Food Menu

The Fukugiya Cafe was founded by
a Baumkuchen shop in Okinawa.

Fukugiya selects the best ingredients and recipes.

We offer brewed coffee,
homemade baked sandwiches,
baumkuchen and original sweets.

Come enjoy our food and coffee in a relaxing place.

FUKUGIYAの自家焙煎コーヒー

FUKUGIYA CAFE では

「沖縄の島風を感じられるようなコーヒー」を
コンセプトにコーヒーをブレンドしています。

コロンビア、ブルーマウンテン、キリマンジャロ、グアテマラなど、
バリスタが世界各地のコーヒー豆を厳選。生豆からひとつひとつ丁寧に

高品質な豆だけを選別し、店内にて焙煎しています。

豆の種類や飲み方に適した挽き目で抽出しご提供いたします。

美味しい料理とこだわりのコーヒーを

くつろぎの空間でご堪能ください。



@fukugiya_cafe

メニュー写真や店舗情報など随時更新中!



Sweets

フレッシュフルーツや素材を贅沢に練り込んだ
特製ソフトクリームをシュー生地にサンドしました

プレミアムソフトシュークリーム ￥680(税込)



アーモンド

自家製アーモンドペースト
をソフトクリームに練り込
んだ、香り高い一品です。



マンゴー

マンゴーの自然な甘みと
香りをお楽しみください。



ストロベリー

苺の爽やかな甘酸っぱさを
そのままソフトクリームにしま
した。



黒糖

沖縄県産黒糖のほのかな甘
さと香りを楽しめる沖縄の
フレーバーです。



ブルーベリー

もぎたてのような爽やかな
ブルーベリーの風味が、お口
いっぱいに広がります。



抹茶

上品な抹茶の味と香りが
広がる奥深い味わいです。



珈琲ゼリー

￥600(税込)

自家焙煎のコーヒーを使用した
濃厚なゼリーと自家製ソフトクリーム、
黒糖シロップの組み合わせは
コーヒー好きにはたまらない逸品です。



マンゴープリン

￥600(税込)

まるでマンゴーの果実を食べている
かのような、甘さと香りが広がる
なめらかな濃厚プリンです。

～お好きなフードとご一緒に～

スープ&サラダ セット + 500円(税込)

※スープとサラダをお好きな組み合わせでお選びください。

選べる スープ

Soup

クラムチャウダー

あさりの旨味を凝縮した
クリーミーで濃厚な
野菜たっぷりのスープ

or

ミネストローネ

ズッキーニやセロリなど
新鮮野菜をじっくり煮込んだ
トマト味の特製スープ

選べる サラダ

Salad

コールスロー

新鮮野菜をふんだんに使い
さっぱりと仕上げました

or

ピクルス

彩り野菜のシャキシャキと
甘酸っぱい特製ピクルス

フード・デザートご注文の方は

『ドリンク100円引き』になります

※アルコール類は対象外

◆別紙「ドリンクメニュー」からお選びください



Soup & Toast



～焼きたてガーリックトースト添え～
野菜を食べる 具沢山スープ&トースト



ミネストローネ & トースト

ズッキーニやセロリ、パプリカなど
コロコロ野菜をじっくり煮込んだ
コクのあるトマト味のトロトロスープ

¥700(税込)



クラムチャウダー & トースト

あさりの旨味が凝縮したクリーミーで
濃厚なスープ。
玉ねぎ、じゃがいも、人参、セロリ、
マッシュルームなど野菜たっぷり。

¥700(税込)

Sandwich



Egg

たまごサンドイッチ

絶妙な茹で加減にこだわった
ふわふわのたまごサンドは
ほっとする美味しさです。

¥700(税込)



Tuna

ツナサンドイッチ

肉質の柔らかいマグロと
香り高い鰹節をたっぷりと
贅沢なツナサンドです。

¥700(税込)



Chicken

ローストチキンサンドイッチ

柔らかなチキンとシャキシャキレタス
レモン風味のチリタルタルソースが
爽やかな味わいです。

¥800(税込)



pork

ローストポークサンドイッチ

しっとりジューシーなローストポークと、
ホワイトビネガー、粒マスタードの
ソースが絶妙です。

¥800(税込)



Beef

ローストビーフサンドイッチ

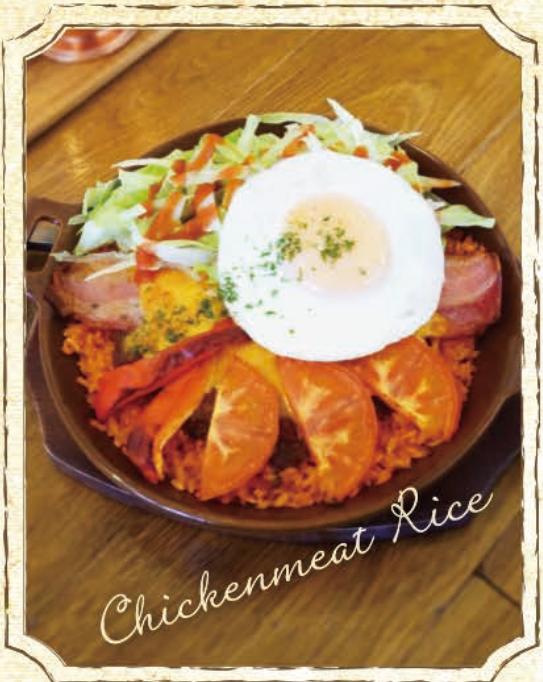
時間をかけて旨味を凝縮した牛肉に
ガーリック風味のバルサミコソースが
旨味を引き立てます。

¥1,100(税込)

New menu!

あったか オーブン料理

貴方はどっち?
赤 or 白?



WHITE 白

～沖縄県産鶏使用～

白のチキンクリームピラフ チーズオーブン焼き

¥1,320 (税込)

うまみたっぷりシーフドピラフに濃厚ホワイトソース、しっとり柔らかな沖縄県産鶏胸肉、彩り野菜を重ねオーブンで焼き上げました。ホワイトソースをからめながら食べるピラフは間違いなしの美味しさです。

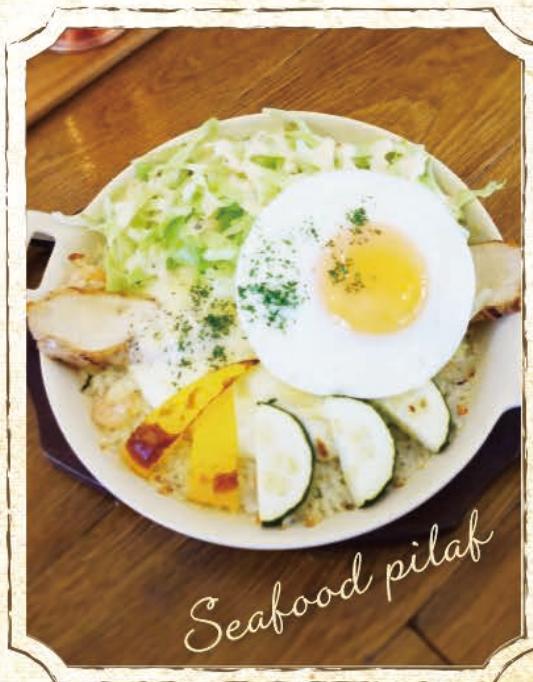


赤のベーコンミートライス チーズオーブン焼き

¥1,430 (税込)

チキンライスに自家製チリミートと、味わいさっぱりとしたトマトのサルサソース、ビックベーコンと彩り野菜を添えました。豊かな酸味とchedarチーズが相性抜群タコライス風オーブン焼きです。

RED 赤



選べるスープ& サラダセット

クラムチャウダー ミネストローネ



or



&

+ 500円 (税込)

コールスロー



or

ピクルス



フード・デザートご注文の方は

『ドリンク100円引き』



*アルコール類は対象外

Hamburg Set

～沖縄県産和牛＆県産豚使用～

FUKUGIYA

ハンバーグスペシャル ￥1,540(税込)

パリパリチーズ

ポーチドエッグ

ベーコン

グリル野菜

マッシュポテト

Set Menu

選べる
セット

or

ガーリックトースト

サクサクの焼きたて
ガーリックトースト

ライス

じんわり溶けた
バターがのったライス



沖縄県産の和牛と豚肉を使用した、
肉汁がたっぷりのジューシーなハンバーグ。
ワイン仕立てのデミグラスソースとマッシュポテト、
グリル野菜を添えて。
種類豊富なトッピングを楽しめるスペシャルな
セットです。

Roast beef Rice

～オージービーフと具沢山野菜～

FUKUGIYA

ローストビーフ ライス ￥1,430(税込)



やわらかく、しっとりと低温調理で仕上げた
自家製ローストビーフライス。酸味のあるサワー
クリーム&オリジナルレッシングで最後まで
飽きずにお召し上がりいただける一品です。

選べるスープ&
サラダセット

+ 500円(税込)

クラムチャウダー ミネストローネ



or



&



or



コールスロー

ピクルス

フード・デザートご注文の方は
『ドリンク100円引き』



※アルコール類は対象外

FUKUGIYA カリー ~特製お肉を添えて~



~今帰仁産黒糖&オージービーフ使用~

黒糖ローストビーフカリー

¥ 1,430 (税込)

スパイスと今帰仁産黒糖のコクが旨味をひきたてほのかな甘さと辛さが調和したビーフカリー。自慢のローストビーフを添えた、贅沢な一品です。

~宮古産マンゴー&県産鶏使用~ マンゴーチキンカリー

¥ 1,320 (税込)

宮古島産マンゴーが溶け込み、風味豊かなチキンカリーが生まれました。甘すぎず、まろやかな味わいです。

低温調理でしつつ柔らかな沖縄県産鶏胸肉と特製マンゴーソースの美味しさは、南国の香りを感じられる一皿です。



+++ Topping

~ お好みのトッピングをお楽しみ頂けます ~

- フライドエッグ
¥ 180 (税込)



- ポーチドエッグ
¥ 180 (税込)



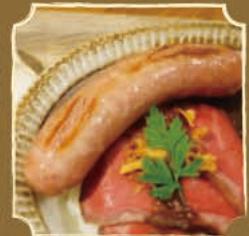
- チーズ
¥ 180 (税込)



- ベーコン
¥ 280 (税込)



- 沖縄県産
● 島豚ソーセージ
¥ 380 (税込)





▀ Sandwich

～沖縄県産 島豚ソーセージ～



**ドッグサンドイッチ
(スイートチリミート)** ¥800(税込)

ふっくら香ばしく焼きあげたパンに
県産島豚の手作りソーセージを挟ん
だボリュームのあるサンドです。



**ドッグサンドイッチ
(ハニーマスター)** ¥700(税込)

ジューシーな県産島豚の手作りソーセ
ージと、こだわりのオリジナルソースの
組み合わせは相性抜群です。



Pizza Toast ~自慢のパンと濃厚チーズ~



シーフードホワイトソース ¥770(税込)

エビ、あさり、イカ、バジルと
特製濃厚ホワイトソース
贅沢なクリーミーピザトースト



ベーコンミックス ¥770(税込)

トマト、ベーコン、パプリカ、バジル
の素材を生かしたトマトベースの
本格ミックスピザトースト

選べるスープ& サラダセット

クラムチャウダー ミネストローネ



or &

+ 500円(税込)

コールスロー



ピクルス



フード・デザートご注文の方は
『ドリンク100円引き』

※アルコール類は対象外

Salad



～こだわりのロースト～ しっとりお肉を食べるサラダ



pork

ローストポークサラダ ～マスタードドレッシング～

しっとりジューシーなローストポークに、
ホワイトビネガー粒マスタードのソースが
絶妙なヘルシーサラダです。

¥600(税込)

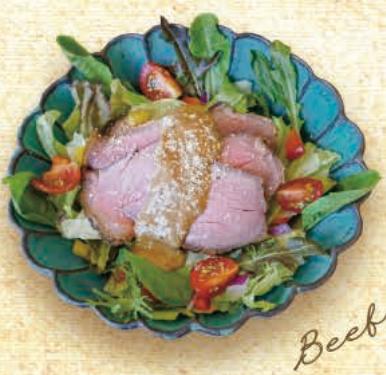


Chicken

ローストチキンサラダ ～チリタルタルドレッシング～

柔らかなチキンとシャキシャキのサニーレ
タス。レモン風味のチリタルタルソースが
爽やかな味わいのサラダです。

¥660(税込)



Beef

ローストビーフサラダ ～バルサミコドレッシング～

新鮮な野菜と、時間をかけて旨味を凝縮した
ローストビーフに、ガーリック風味のバルサ
ミコソースのボリューム抜群のサラダです。

¥770(税込)

Croque-madame



～半熟たまごとろ～りチーズ～

クロックマダム (ホワイトソース&チキン&ベーコン)

パンの上には柔らかなチキンと
ベーコン、チーズ、濃厚ホワイトソース。
ボリューム満点の美味しさです。

¥880(税込)



White sauce



Chili meat

クロックマダム (チリミート&トマト&ベーコン)

スイートチリミート&濃厚Mixチーズ
トマトの酸味と甘みがアクセント。挽肉の
旨味たっぷりオリジナルクロックマダム。

¥880(税込)



Egg tartar

クロックマダム (エッグタルタル&アスパラガス&ベーコン)

茹で加減にこだわった、ふわふわたまごに
食感のいいアスパラガスをトッピング。
とろける濃厚チーズと相性抜群の
オリジナルクロックマダム。

¥880(税込)



～国産小麦パン～
FUKUGIYA のこだわりトースト



～ふわふわとろける～
フレンチトースト

ふわふわトロトロのこだわりの
フレンチトーストの表面には、
焦がしキャラメルとメープルシロップ。
エスプレマとの相性も抜群の
美味しいがとまらない一品です。

¥880(税込)



～キャラメル添え～
シナモン ディニッシュ

キャラメル＆シナモン生地を編み込んだ、
優しい甘さのディニッシュパン。
サクッとした焼いた上に溶かしバター。
エスプレマとの相性も抜群です。

¥700(税込)



小倉トースト

沖縄産黒糖つぶ餡と、
溶かしバターの絶妙なコンビネーション。

¥700(税込)



※ジャムを
お選びください

バタートースト（選べるジャム）

焼き加減にこだわったトーストに、溶かしバター
お好きなジャムをのせてお召し上がりください。

¥600(税込)

- A.(黒糖ピーナッツバター/ストロベリー/ブルーベリー)
- B.(黒糖ピーナッツバター/マンゴー/パイナップル)
- C.(県産はちみつ/ストロベリー/ブルーベリー)
- D.(県産はちみつ/マンゴー/パイナップル)

**選べるスープ&
サラダセット**

クラムチャウダー ミネストローネ



or



&

コールスロー ピクルス



or



+ 500円(税込)

フード・デザートご注文の方は
『ドリンク100円引き』

※アルコール類は対象外



FUKUGIYAベーカリーの国産小麦パン

FUKUGIYA CAFEのパンは店内ベーカリーで手作りしています。

香り高い国産小麦粉を使用し、湿度や温度に合わせて生地を捏ね、料理に合わせた風味や食感の違うパンを焼き上げています。

ご飯系パン「もちもち」は、お肉や野菜・チーズなどのおかず系食材と相性抜群です。

トーストすると「サックもち」の食感が広がります。

スイーツ系食パン「ふわふわ」は、優しい甘さとふわふわ食感で耳まで柔らかく美味しいいただけます。そのままでも上品な甘みを味わえ、フレンチトーストやタマゴサンドにもぴったりです。

キャラメルを練り込んだ風味豊かなシナモンデニッシュパンもおすすめです。

店内にて食パンの販売もしていますので、是非ご賞味ください。



ふくぎや の バウムクーヘン

2011年、沖縄県初のバウムクーヘン専門店“ふくぎや”は生まれました。

食べた人が自然と笑顔に、幸せな気持ちになるようなお菓子をお届けしたいと

いう想いを胸に、生地を20層以上も丁寧に焼き重ねた「幸せのバウムクーヘン」です。

沖縄の大地と海が育んだ選りすぐりの食材「黒糖・紅芋・蜂蜜・卵」をふんだんに使用しています。

Baumkuchen

フード・デザートご注文の方は
『ドリンク100円引き』

※アルコール類は対象外



FUKUGI ¥380(税込)

ふんわりとした口当たりで、
お口いっぱいに甘さが広がる
蜂蜜ラムのパウムクーヘンです。



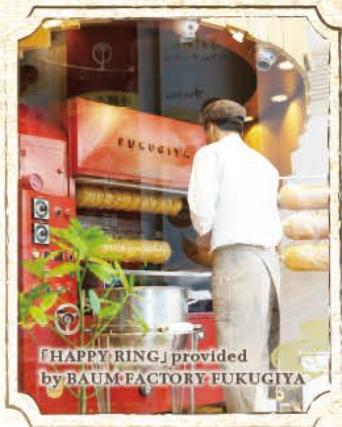
GAJUMARU ¥380(税込)

外はサクッと、中はしっかりした
食感で沖縄産黒糖の風味豊かな
自慢の逸品です。



カカオの木 ¥550(税込)

まるでブラウニーのような濃厚な
味わいが特徴のチョコレートバウ
ムクーヘン。大人なビター味です。



パウムクーヘン専門店

ふくぎや
FUKUGIYA



べに紅の木 ¥400(税込)

沖縄の紅芋をたっぷり使った
香り豊かなパウムクーヘンです。
しっとりとした食感と自然な甘みは
上品で優しい味わいです。



～期間限定～

れもん檸檬の木 ¥400(税込)

沖縄生まれのシークワーサーと
甘酸っぱいレモンの果汁を使用した
爽やかな味のパウムクーヘンです。

TAKE OUT

お持ち帰りご希望の際にはお食事の間にご準備いたします。
お気軽にスタッフまでお声掛けください。

～店内パン工房で焼き上げ～ 国産小麦の ふわもち食パン



ふくぎや食パン “もちもち”/1.5斤 ￥680(税込)

もちもち食感にこだわり耳までふわっとやわらか、ごはん系パン。
お肉や野菜、チーズなどおかげ系食材との相性抜群です。
トーストすると「サックもち」の食感が楽しめます。

ふくぎや食パン “ふわふわ”/1.5斤 ￥680(税込)

優しい甘さとふわふわ食感、耳までやわらかいスツ系食パン。
そのままでも上品な甘みを味わえ、フレンチトーストやたまごサンド
などにもぴったり。トーストするとサクサク感がプラス。
幸せの美味しさが広がります。

サンドイッチ・ドリンクもお持ち帰りできます。



CAFE自慢パンで作ったサンドイッチ、
自家焙煎コーヒー/フローズンドリンク
フレッシュジュースなど、
屋外でもお楽しみ頂けます。
メニューよりお選びください。



※オリジナルデザインの熨斗などもございます。お祝いやお歳暮など、ご予約・ご利用頂けます。

FUKUGIYAのバウムクーヘン / ホール ～沖縄土産にも喜ばれます～



S (厚さ4cm) ￥1,260(税込)

沖縄の
蜂蜜使用



S (厚さ4cm) ￥1,360(税込)

沖縄の
黒糖使用



S (厚さ4cm) ￥1,480(税込)

沖縄の
紅芋使用



S (厚さ4cm) ￥1,480(税込)

沖縄の
シークワーサー
果汁使用

幸せのおすそわけバウム

「ガジュマル・クギ・紅の木」の
カットバウム 6個入りのセットです。

￥1,740(税込)



バウムクーヘン専門店

ふくぎや
FUKUGIYA

2011年、沖縄県初のバウムクーヘン専門店“ふくぎや”は生まれました。
食べた人が自然と笑顔に、幸せな気持ちになるようなお菓子をお届けしたいと
いう想いを胸に、沖縄の選りすぐりの食材「黒糖・紅芋・蜂蜜・卵」をふんだん
に使用したこだわりの生地を20層以上も丁寧に焼き重ねました。「幸せのバウ
ムクーヘン」をご堪能ください。



www.fukugiya.com