

Okinawan Pork
& Okinawan Wagyu Beef

Hamburger Steak Special Set

トーストまたはライスから
お選びいただけます

Served with your choice of
Toast or Rice



～ 沖縄県産和牛 & 県産豚使用～

¥1,914 (税込 / Tax Included)

手作りハンバーグスペシャル

沖縄県産和牛と豚肉を使った、肉汁あふれる手作りハンバーグ。ワイン香るデミグラスソースと共に。

Juicy homemade hamburger steak with Okinawan Wagyu beef and Okinawan pork, served with a rich red wine demi-glace sauce.

Set Menu

全てのお食事にお得な価格でプラスできる！

You can add it to any meal at a great price!

手づくりスープとサラダのセット
Homemade Soup & Salad Set



クラムチャウダー
Clam chowder

or



ミネストローネ
Minestrone

+



コールスロー
Coleslaw

or



ピクルス
Pickles

+ ¥605 (税込 / Tax Included)

With Tender Australian Beef
& Colorful Garden Vegetables

Roast Beef Rice Bowl

※ ライス入りです / Rice included



～しっとりオージービーフ & 贅沢山野菜～

¥1,804 (税込 / Tax Included)

ローストビーフライス

オーストラリア産オージービーフを低温でじっくり火入れし、しっとりやわらかに仕上げた自家製ローストビーフ。サワークリームと特製ドレッシングでどうぞ。

Tender homemade roast beef made from premium Australian beef, slow-cooked to perfection and served with sour cream and our original dressing.

Set Menu

全てのお食事にお得な価格でプラスできる！

You can add it to any meal at a great price!

手づくりスープとサラダのセット
Homemade Soup & Salad Set



クラムチャウダー
Clam chowder

or



ミネストローネ
Minestrone

+



コールスロー
Coleslaw

or



ピクルス
Pickles

+ ¥605 (税込 / Tax Included)

Okinawan Kokuto
& Australian Beef

Brown Sugar Roast Beef Curry

～今帰仁産黒糖 & オージービーフ～ **¥1,683** (税込 / Tax Included)

黒糖ローストビーフカレー + サラダ付

今帰仁産黒糖のコクとスパイスが織りなす、奥深い味わい。やわらかなローストビーフを添えた、贅沢ビーフカレー。
A rich, spice-infused curry highlighting the deep richness of Nakijin brown sugar, topped with tender roast beef. Served with salad.

Tropical Mango
& Okinawan Chicken

Mango Chicken Curry

～南国香るマンゴー & 県産鶏使用～ **¥1,562** (税込 / Tax Included)

マンゴーチキンカレー + サラダ付

マンゴーの香り広がる、やさしいコク。旨味豊かな県産鶏で味わう、南国仕立てのチキンカレー。
Aromatic richness of mango with flavorful local chicken — a tropical-style curry. Served with salad.

+Toppings

カレーに追加でトッピングをお楽しみいただけます！ You can choose your favorite topping! 税込 / Tax Included

+ **¥385**



島豚ソーセージ
Okinawan pork sausage

+ **¥288**



ベーコン
Bacon

+ **¥178**



チーズ
Cheese

+ **¥178**



ポーチドエッグ
Poached egg

+ **¥178**



フライドエッグ
Fried egg



Croque Madame White sauce & Chicken & Bacon.

クロックマダム

自家製ホワイトソース&チキン&ベーコン

¥1,133 (税込 / Tax Included)

やわらかなチキンとベーコンに、濃厚ホワイトソースとチーズを重ね、半熟たまごがとろけるボリューム満点のクロックマダム。

Tender chicken and bacon with a rich white sauce and melted cheese, topped with a soft-cooked egg.

Croque Madame Chili meat & Tomato & Bacon.

クロックマダム

自家製チリミート&トマト&ベーコン

¥1,133 (税込 / Tax Included)

国産小麦のパンに旨みたっぷりの自家製チリミート、トマトの酸味ととろけるチーズが重なる、甘辛仕立てのクロックマダム。
Homemade pork meat chili with tomato, bacon, and melted cheese for a sweet and spicy flavor.



Croque Madame Egg tartar & Asparagus & Bacon.

クロックマダム

エッグタルタル&アスパラガス&ベーコン

¥1,133 (税込 / Tax Included)

ふわふわたまごのエッグタルタルに、食感の良いアスパラガスとベーコン、とろけるチーズを合わせたやさしい味わいのクロックマダム。

A gentle-flavored Croque Madame made with fluffy egg salad, crisp asparagus and bacon, finished with melted cheese.



Rich Tomato flavor
with savory Bacon.

Bacon MIX Pizza Toast

～トマトの旨み & 香ばしベーコン～

¥979 (税込 / Tax Included)

ピザトースト (ベーコンミックス)

自家製パンに、ベーコン、トマト、パプリカ、バジルとともに焼き上げた、沖縄で味わう定番ピザトースト。

A classic pizza toast in Okinawa, baked on Homemade bread with Bacon, Tomato, Paprika, and Basil.

Creamy Seafood
on Homemade bread.

Seafood & White Sauce Pizza Toast

～自家製パン & クリーミーシーフード～

¥979 (税込 / Tax Included)

ピザトースト (シーフードホワイトソース)

自家製パンに、海の幸と濃厚ホワイトソース。エビ・あさり・イカの旨みが広がる、贅沢クリーミーピザトースト。

Homemade bread topped with shrimp, clams, squid, and a rich white sauce.

Set Menu

全てのお食事にお得な価格でプラスできる！

You can add it to any meal at a great price!

手づくりスープとサラダのセット
Homemade Soup & Salad Set



クラムチャウダー
Clam chowder

or



ミネストローネ
Minestrone

+



コールスロー
Coleslaw

or



ピクルス
Pickles

+ ¥605 (税込 / Tax Included)

Slow-cooked
Australian Beef

Roast beef sandwich

ローストビーフサンドイッチ

¥1,100 (税込 / Tax Included)

低温でじっくり火入れした、旨み凝縮のローストビーフ。
ガーリック香るバルサミコソースで味わう贅沢サンド。
A luxurious sandwich with slow-cooked roast beef
and garlic balsamic sauce.

Slow-cooked
Okinawan Pork

Roast pork sandwich

ローストポークサンドイッチ

¥946 (税込 / Tax Included)

低温調理でしっとり仕上げた県産豚のローストポーク。
ホワイトビネガーと粒マスタードが引き立てる、大人な旨みのサンド。
Slow-cooked local pork, finished with white vinegar and
whole-grain mustard.

Slow-cooked
Okinawan Chicken

Roast chicken sandwich

ローストチキンサンドイッチ

¥891 (税込 / Tax Included)

低温調理でやわらかく仕上げた県産鶏。
シャキシャキレタスとレモン香るチリタルタルで爽やかに味わうサンド。
Slow-cooked local chicken, tender and juicy. Finished with crisp
lettuce and a lemon-infused chili tartar sauce for a refreshing taste.

Fluffy
Okinawan Egg

Egg salad sandwich

～県産たまご& ふわふわ食感～

¥792 (税込 / Tax Included)

タマゴサンドイッチ

県産卵を使い、ふんわり仕上げたやさしい味わい。国産小麦の自家製パンで楽しむ、定番タマゴサンド。
Fluffy Okinawan eggs on homemade bread made from Japanese wheat.

Aromatic Bonito
& Crisp Texture

Tuna salad sandwich

～鰹節香るシャキシャキ食感～

¥891 (税込 / Tax Included)

ツナサンドイッチ

やわらかなマグロに、鰹節の豊かな香り。きゅうりのシャキッとした食感がアクセントの、自家製サンドイッチ。
Tender tuna infused with the aroma of bonito flakes, served on a sandwich with crisp cucumber.

Set Menu

全てのお食事にお得な価格でプラスできる！

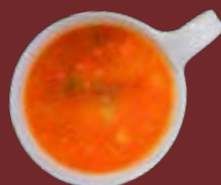
You can add it to any meal at a great price!

手づくりスープとサラダのセット
Homemade Soup & Salad Set



クラムチャウダー
Clam chowder

or



ミネストローネ
Minestrone

+



コールスロー
Coleslaw

or



ピクルス
Pickles

+ ¥605 (税込 / Tax Included)

Okinawan Churashima Pork Sausage Sandwich

with Chili pork

～沖縄県産 島豚ソーセージ使用～ **¥1,067** (税込 / Tax Included)

ドッグサンドイッチ (スイートチリミート)

ふっくら焼き上げたパンに、13cmの美ら島豚ソーセージを挟んだ、甘辛スイートチリ味のボリューム満点サンド。
A fluffy bun with a 13cm Churashima pork sausage, sweet and savory chili flavor.

Okinawan Churashima Pork Sausage Sandwich

with Honey Mustard

～沖縄県産 島豚ソーセージ使用～ **¥1,067** (税込 / Tax Included)

ドッグサンドイッチ (ハニーマスタード)

ジューシーな県産島豚ソーセージを、はちみつ香るマスタードで味わう、贅沢サンドイッチ。
A luxurious sandwich featuring a juicy local island pork sausage, finished with honey-scented mustard.

Set Menu

全てのお食事にお得な価格でプラスできる！

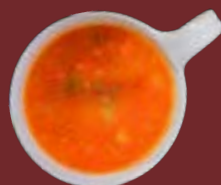
You can add it to any meal at a great price!

手づくりスープとサラダのセット
Homemade Soup & Salad Set



クラムチャウダー
Clam chowder

or



ミネストローネ
Minestrone

+



コールスロー
Coleslaw

or



ピクルス
Pickles

+ ¥605 (税込 / Tax Included)

French Toast

フレンチトースト

¥990 (税込 / Tax Included)

ふわふわ、とろける食感。
焦がしキャラメルとメープルが香る、贅沢フレンチトースト。

Fluffy and melt-in-your-mouth. Luxurious French toast with caramelized sugar and maple.

小倉トースト

¥770 (税込 / Tax Included)

沖縄産黒糖を使用したコク深いつぶ館と溶かしバター。
甘さと塩味がとろけ合う、至福の小倉トースト。

Ogura toast topped with rich Okinawan brown sugar red bean paste and melted butter.

Ogura Toast

Cinnamon Danish

シナモンデニッシュ

¥770 (税込 / Tax Included)

シナモン香る生地を編み込んだ、
やさしい甘さのデニッシュ。キャラメルを添えて。

A gently sweet Danish braided with cinnamon-scented dough, served with caramel.

バタートースト

¥660 (税込 / Tax Included)

香ばしく焼き上げたトースト。お好みのジャムとともに。
Toasted bread, served with your choice of jam.

※ジャムを3つお選びください Please choose three jams.

- | | |
|------------|---------------------------|
| ●県産はちみつ | Okinawan Honey |
| ●黒糖ピーナツバター | Brown Sugar Peanut Butter |
| ●ストロベリー | Strawberry |
| ●ブルーベリー | Blueberry |

Butter Toast

**Australian Beef
with Balsamic Dressing**

Roast Beef Salad

～バルサミコドレッシング～

ローストビーフサラダ

¥880 (税込 / Tax Included)

新鮮野菜に、旨味を凝縮したオージービーフのローストビーフ。
ガーリック香るバルサミコが食欲をそそる満足サラダ。

Fresh vegetables topped with savory Australian roast beef,
finished with a garlic-infused balsamic dressing.

**Okinawan Pork
with Mustard Dressing**

Roast Pork Salad

～マスタードドレッシング～

ローストポークサラダ

¥792 (税込 / Tax Included)

しっとりジューシーな県産豚のローストポーク。
粒マスタードがきいた、さっぱりヘルシーな一皿。

Juicy Okinawan pork roast served with fresh greens,
lightly dressed with grain mustard.

**Okinawan Chicken
with Chili Tartar Dressing**

Roast Chicken Salad

～チリタルタルドレッシング～

ローストチキンサラダ

¥792 (税込 / Tax Included)

柔らかな県産チキンとシャキシャキ野菜。
レモン香るチリタルタルで爽やかに仕上げたサラダ。

Tender Okinawan chicken with crisp greens,
brightened by a lemony chili tartar dressing.

Hearty Tomato Soup
with Chunky Vegetables

Minestrone & Garlic Toast

～ゴロゴロ野菜のトマトスープ～

¥770 (税込 / Tax Included)

ミネストローネ & トースト

ズッキーニやセロリ、パプリカなど野菜とベーコンをじっくり煮込んだ、コク深いトマトスープ。
自家製パンのガーリックトースト付き。

Hearty tomato soup with vegetables and bacon, served with homemade garlic toast.

Rich with
the flavor of clams

Clam Chowder & Garlic Toast

～あさりの旨みたっぷり～

¥770 (税込 / Tax Included)

クラムチャウダー & トースト

あさりの旨みと野菜の甘みが溶け込む、濃厚クリーミースープ。
焼きたてガーリックトーストと一緒に。

Creamy clam chowder with rich clam flavor and vegetables, served with garlic toast.

Made to order,
freshly crafted choux ice cream

*Soft serve ice cream
with puffs*

～注文後に仕上げる、できたてシューアイス～

プレミアムソフトシューアイス

¥880 (税込 / Tax Included)

ご注文ごとに、果肉や厳選素材を練り込んだ特製ソフトクリームを仕上げ、シュー生地でサンド。素材の食感まで楽しめる、当自慢のプレミアムデザート。

Made to order, our special soft-serve blended with fruit pieces and carefully selected ingredients is sandwiched in crisp choux pastry, creating a premium dessert rich in flavor and texture.



沖縄県産 黒糖
Okinawan Brown Sugar



抹茶
Matcha



アーモンド
Almond



ブルーベリー
Blueberry



ストロベリー
Strawberry



マンゴー
Mango

For true Coffee lovers

～珈琲好きのための大人デザート～

自家焙煎珈琲ゼリー

¥660 (税込 / Tax Included)

自家焙煎コーヒーで仕上げた濃厚ゼリーに、
ソフトクリームと黒糖シロップを添えた一品。

Rich homemade coffee jelly crafted from house-roasted beans,
served with soft-serve ice cream and brown sugar syrup.



Coffee Jello

Rich & tropical Mango flavor

～マンゴー果実のような濃厚さ～

南国のマンゴープリン

¥660 (税込 / Tax Included)

果実感あふれるなめらかマンゴープリンに、
ソフトクリームを合わせた南国デザート。

Creamy mango pudding bursting with tropical flavor,
served with soft-serve ice cream.



Mango Pudding



Coffee Jelly Frappé

コーヒーゼリーフラッペ

¥825 (税込 / Tax Included)

自家焙煎コーヒーで手作りのコーヒーゼリーを使った、
香りと苦みを楽しむ大人のフラッペ。

Made with homemade coffee jelly using house-roasted coffee,
a frappé to enjoy rich aroma and gentle bitterness.



Salted Caramel
Pudding Frappé

塩キャラメルプリンフラッペ

¥825 (税込 / Tax Included)

沖縄の雪塩とキャラメルクリームを合わせた、
コク深く甘じょっぱいキャラメルプリンフラッペ。

A rich caramel pudding frappé topped with caramel cream
and Okinawan sea salt for a sweet-salty finish.

A white ceramic plate with a scalloped edge. On the plate is a wedge-shaped cake with a bright yellow top layer and a white base. Next to it is a swirl of white whipped cream garnished with a small green mint leaf. At the bottom of the plate are three small, round, light-colored confections dusted with dark powder.

Fukugi

フクギ

¥451 (税込 / Tax Included)

ふんわりとした口当たり。
沖縄県産蜂蜜を使用した蜂蜜ラムのバウムクーヘン
Okinawa honey & rum flavored baumkuchen

Gajumaru

ガジュマル

¥451 (税込 / Tax Included)

外はサクッと、中は歯応えのあるハードな食感。
今帰仁産の黒糖を使用したバウムクーヘン
Okinawan brown sugar-coated,
crisp outside and firm inside.



Beni no ki

紅の木

¥473 (税込 / Tax Included)

しっとりとした食感の沖縄県産紅芋をたっぷり使った、
香り豊かなバウムクーヘンです。

A moist Baumkuchen made
with Okinawan purple sweet potato.

Cacao no ki

カカオの木

¥638 (税込 / Tax Included)

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。

A rich chocolate Baumkuchen with
a brownie-like texture and a refined bitter finish.



思わず笑顔になるような
「おいしい幸せ」を届けるために

2011年、沖縄初のバウムクーヘン専門店「ふくぎや」は生まれました。
こだわりのバウムクーヘンは、職人がその日の温度や湿度を考慮し、
1秒ごとに火加減を調整しながら、約1時間をかけて焼き上げます。
20層以上の美しく重なる層と絶妙な食感は、職人たちの経験と鍛錬の賜物です。

Fukugiya Takeout – Whole Baumkuchen



フクギ S サイズ 直径約 15cm / 厚さ 4cm
Fukugi S Size: Approx. 15 cm in diameter / 4 cm thick

Fukugi

お持ち帰り フクギ S

¥1,620 (税込 / Tax Included)

ふんわりとした口当たり。
沖縄県産蜂蜜を使用した蜂蜜ラムのバウムクーヘン
Okinawa honey & rum flavored baumkuchen



ガジュマル S サイズ 直径約 15cm / 厚さ 4cm
Gajumaru S Size: Approx. 15 cm in diameter / 4 cm thick

Gajumaru

お持ち帰り ガジュマル S

¥1,720 (税込 / Tax Included)

外はサクッと、中は歯応えのあるハードな食感。
今帰仁産の黒糖を使用したバウムクーヘン
Okinawan brown sugar-coated,
crisp outside and firm inside.



紅の木 直径約 14cm / 厚さ 4cm
Beni no ki Size: Approx. 14 cm in diameter / 4 cm thick

Beni no ki

お持ち帰り 紅の木

¥1,820 (税込 / Tax Included)

しっとりとした食感の沖縄県産紅芋をたっぷり使った、
香り豊かなバウムクーヘンです。
A moist Baumkuchen made
with Okinawan purple sweet potato.

Take Out

Cacao no ki



サイズ 直径約 13.5cm / 厚さ 3cm
Size: Approx. 13.5 cm in diameter / 3 cm thick

お持ち帰りメニュー

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。

～冬季限定バウムクーヘン～

カカオの木 (ホール)

¥2,300 (税込 / Tax Included)

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。

A rich chocolate Baumkuchen with
a brownie-like texture and a refined bitter finish.

6 pieces of cut baumkuchen.



～小分け包装・フォーク付き～

幸せのおすそわけバウム

¥2,230 (税込 / Tax Included)

「ガジュマル・フクギ・紅の木」のカットバウム。

小分け包装、すぐ食べられるフォーク付きの6個入りのセット。

A set of 6 sliced Baumkuchen inspired by Gajumaru, Fukugi,
and Beninoki. Individually wrapped and comes with forks.

White bread



FUWA FUWA White bread / A half of loaf

～店内パン工房で焼き上げ～

ふくぎや食パン ふわふわ 1.5斤

¥680 (税込 / Tax Included)

国産小麦を使用し、やさしい甘さとふわふわ食感の食パン。

耳までやわらかく、そのままでも、トーストでも美味しく楽しめます。

Made with Japanese wheat, softly sweet and fluffy
—delicious fresh or toasted.

Available for takeout.



～店内フード・ドリンクも持ち帰り可～

店内フード、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。

Our in-store food, sandwiches made with
our signature house-baked bread,
house-roasted coffee, frozen drinks, and fresh juices
are all available to enjoy outdoors.
Please choose from the menu.