# FRIDAYS.

期間限定 10.14(TUE)-10.31(FRI)

### OREO GRAVE DESSERT オレオ グレイブ デザート

¥930(税込¥1,004)

オレオクッキーを細かく砕きバニラアイスを挟み、 ネオングミ、ブラックベリー、マシュマロ、オレオで 作ったクモをトッピング。ハロウィン限定デザート。 A Halloween-only dessert with crushed Oreo cookies sandwiched between vanilla ice cream and topped with vivid colored gummies, blackberries, marshmallows, and a spider made from Oreos.

#### PUMPKIN SOUP パンプキンスープ

¥590(税込¥637)

濃厚でコク深いパンプキンス一プ Rich and comforting pumpkin soup

#### FRIDAYS.

## SPOOK-TACULAR RFAI

TGI FRIDAYS JAPAN ハロウィンカクテルコンペティション2025

優秀3作品 スペシャル カクテルメニュー

期間限定 10.14 (Tue)-10.31 (Fri)





ポイズン アップル Alcohol / TUD-U

¥840(稅込¥924)

TGI FRIDAYS

キレイな緑色のリンゴが毒に染まっていく「毒リンゴ」をイメージ しました!ウイスキーベースにメロンリキュール、アップルジュー ス、パッションフルーツピューレ、グレナデンを入れMIXしまし た。サイドに付いている毒に見立てたブラックベリーとバジルの シロップを入れて色と香りの変化をお楽しみください!ウイス キーにフルーティーな甘みをプラスした為アルコールが苦手な方 でもハロウィンを存分に感じていただけます!

This drink is inspired by the image of a "poison apple," where a beautiful green apple is stained with poison! A whiskey base mixed with melon liqueur, apple juice, passion fruit puree, and grenadine. Add blackberry and basil syrup on the side to represent poison and enjoy the changing color and aroma! The whiskey has been given a fruity sweetness so even those who don't like alcohol can fully enjoy the Halloween atmosphere!





STO PLAGE WINNER // BRONZE MEDAL 第3位

#### RIPPING POISON

ドリッピング ポイズン alcoholie// ノシアルコール

¥680(稅込¥734)



ブルーキュラソーシロップ と グレナデン をベースにした甘酸っぱ いノンアルコールドリンク。ブラックベリーポーションを混ぜ合わ せることで、見た目にも少し不気味なハロウィンらしい雰囲気に 仕上げました。ハロウィンの"ちょっぴり不気味でワクワクする気 持ち"をイメージして作り上げた一杯です。

A sweet and sour non-alcoholic drink based on blue curacao syrup and grenadine. By mixing in blackberry potion, it looks a little spooky and has a Halloween-like atmosphere. This drink was created with the image of Halloween's "slightly spooky and exciting feeling.





ウィッチズ デライト

Alcohol / TUD=U

¥940(稅込¥1,015)



ラムベースのデザートカクテル。ラズベリーの酸味との相性も 抜群で、アルコールが苦手な方にもおすすめです。 メニュー名の ように"魔女が作った禁断のデザート"をイメージ。 ハロウィンと いう年に一度の特別な夜に WITCH'S DELIGHTで甘く妖しいひ とときをお楽しみください。

A rum-based dessert cocktail. It pairs perfectly with the tartness of raspberries and is recommended even for those who don't like alcohol. As the menu name suggests, it is inspired by a "forbidden dessert made by a witch." Enjoy a sweet and enchanting moment with WITCH'S DELIGHT on the special night of Halloween, which comes only once a year