American Restaurant & Bar

TGI FRIDAYS℠

NEW

FRIDAYS™ MEET 薩摩牛/JAPANESE WAGYU BEEF

「牛飼い名人」が育てた、A4ランク以上の鹿児島県産黒毛和牛。
Japanese Black Beef from Kagoshima with A4 rank or higher raised by a "Cattle Master".

JUICIER. TASTIER. SUPERIOR.

©2020 TGI Friday's, Inc. SC202009

FRIDAYS™ MEET 薩摩牛

「MEET THE MEAT!」

薩摩牛 / SATSUMA BEEF

品評会の歴代受賞者から選抜された「牛飼い名人」が育てた、4等級以上の鹿児島県産黒毛和牛。牛の持つ能力をすべて引き出した牛飼い名人の技と、牛への深い愛情が薩摩牛をつくり上げます。

Japanese black beef from Kagoshima prefecture of 4th grade or higher bred by a "cattle master" selected from successive prize winners of the fair. Satsuma beef is made up by the skill of a cow master who brings out all the abilities of a cow and his deep love for cows.

FRIDAYS™ TERIYAKI BURGER TOPPED WITH BLACK WAGYU SHORT RIBS

フライデーズテリヤキバーガー トップウィズ 黒毛和牛ショートリブ

ビーフパテに牛肉のうま味が入ったシイタケと玉ねぎのソテーをのせ、一番上には黒毛和牛ショートリブをトッピング。テリヤキソースで和風の味付けに仕立てました。バンズに塗られたワサビマヨネーズとの味のコンビネーションは最高です。

Fridays' meaty flavor patty topped with beef flavored caramelized onion and Shitake mushroom and juicy black Wagyu short ribs drizzled with Japanese style Teriyaki sauce.

¥2,690(税別)

数量限定 / Limited quantity

FRIDAYS™ SIGNATURE BURGER TOPPED WITH BLACK WAGYU SHORT RIBS

フライデーズシグネチャーバーガー トップウィズ 黒毛和牛ショートリブ

ビーフパテに牛肉のうま味が入ったシイタケと玉ねぎのソテーをのせ、一番上には黒毛和牛ショートリブをトッピング。フライデーズシグネチャーソースで味付けし、チーズとベーコンをトッピング。ジューシーな黒毛和牛ショートリブとフライデーズシグネチャーソースのコンビネーションをお楽しみください。

Fridays' meaty flavor patty topped with beef flavored caramelized onion and Shitake mushroom and juicy black Wagyu short ribs drizzled with Fridays™ Signature sauce.

¥2,690(税別)

※PM5:00以降のご注文にはサービス料金として10%を加算させていただきます。
10% service charge will be added on orders placed after 5:00 PM.

©2020 TGI Friday's, Inc. SC202009