

TGI FRIDAYS

MAKE IT A DOUBLE !



お誕生日や記念日のお祝いは TGI FRIDAYS !!

MAKE THE CELEBRATIONS !

NEW ! RIB FLAVORS

SPIKED BOURBON BBQ

スパイクド バーボン バーベキュー

フライデーズのリブに新しいフレーバーが登場!! 煮詰めたアップルソースとバーボンを加えた刺激的なBBQソースは、フルーティーでスモーキーな味わい。フライデーズだけでしか味わえないオリジナルなフレーバーを是非お楽しみください。

A new flavor addition to the Fridays ribs! Pungent BBQ sauce with simmered apple sauce and bourbon has fruity and smoky taste. Experience this original flavor you can have only at Fridays.

SPIKED CITRUS GLAZE

スパイクド シトラス グレイズ

オレンジマーマレード、ケチャップをベースに贅沢にもブランデーを加えました。オレンジフレーバーの中に甘さとマスタードの風味を感じる、リブとの相性抜群のソースです。今だけの贅沢な味わいをお楽しみください!

Generously added the brandy on orange marmalade and ketchup base. The orange flavor with the hint of sweetness and punch of mustard is the perfect match with our ribs. Enjoy the limited time extravagant flavor.



Delicious BY THE DOUBLE



SOUTHWEST TWISTER

サウスウエスト ツイスター

¥790 (税込¥869)

薄くスパイラルカットしたジャガイモをサクサクに揚げ、上からチーズソースをかけました。ピコデガヨ、サワークリーム、モッツアレラチーズをトッピングして仕上げました。揚げたてをお楽しみください。

Spiral sliced potatoes fried golden, topped with cheese sauce, pico de gallo, sour cream and shredded Mozzarella cheese. Enjoy hot and crispy.

SPIKED BOURBON BBQ RIBS & CHICKEN

スパイクド バーボンBBQリブ&チキン

¥2,190 (税込¥2,409)

バックリブをアップルソースとバーボンを加えて作った甘みと酸味を感じるBBQソースで仕上げました。フライデーズシグネチャーソースで仕上げたチキンにマッシュポテトと温野菜を添えて提供いたします。リブの上にはアマレナチェリーをトッピング。オールドファッションカクテルをイメージした一皿です。

Smoky bourbon spiced BBQ sauce on our signature slow-cooked, fall-off-the-bone tender pork ribs, topped with flax cherries and tender grilled chicken basted with Fridays™ signature sauce. Served with Mashed potatoes and Vegetables.



SPIKED CITRUS GLAZED RIBS & CAJUN SHRIMP

スパイクド シトラスグレイズド リブ&ケイジャンシュリンプ

¥2,190 (税込¥2,409)

バックリブをオレンジマーマレードとケチャップをベースにブランデーを加えて作った風味豊かなソースを塗って仕上げました。ケイジャンフライドシュリンプにマッシュポテトと温野菜を添えて提供いたします。オレンジの風味豊かなソースをお楽しみください。

Slow-cooked, fall-off-the-bone tender pork ribs basted with spiked orange citrus glaze and hand battered, crispy and golden brown fried Cajun shrimp. Served with Mashed potatoes and Vegetables.

CRISPY FISH & CAJUN SHRIMP COMBO

クリスピーフィッシュ&ケイジャンシュリンプ コンボ

¥1,590 (税込¥1,749)

衣付けしてゴールドに揚げたフィッシュスティックと少しスパイシーなケイジャンフライドシュリンプを盛り合わせました。甘辛い特製フライデーズシグネチャーソースをつけてお召し上がりください。

White fish deep fried to golden brown and hand battered, crispy and golden brown fried Cajun shrimp. Served with Fridays™ signature sauce.





SEASON'S DRINKINGS



JACK
Frostie



CANDY
CANE
Drink



HOLIDAY
Sangria



CRANBERRY
Margarita

JACK FROSTIE

ジャック フロスティ

¥940 (税込¥1,034)

ウォッカ、ブルーキュラソー、スパークリングワイン、アガベサワーミックスをブレンダーでフローズンカクテルにしました。上には雪をイメージしたアラザンをトッピング。冬をイメージしたさっぱりと飲みやすいカクテルです。

Vodka, blue Curacao, sparkling wine, agave sour mix and argent toppings.

CANDY CANE DRINK

キャンディーケイン ドリンク

¥940 (税込¥1,034)

バニラアイスにキャプテンモルガンラム、キャンディーケインを入れてブレンダーにかけ、ホイップクリームをのせました。甘くてミントフレーバーを感じるフローズンカクテルです。

Spiced rum, Candy cane, blended with vanilla ice, topped with whipped cream and sprinkles. Sweet and mint flavored.

CRANBERRY MARGARITA

クランベリー マルガリータ

¥720 (税込¥792)

テキーラ、トリプルセック、サワーミックス、クランベリージュースのオリジナルマルガリータ。

Silver tequila, triple sec, sour mix and cranberry juice, garnished with a mint sprig.

HOLIDAY SANGRIA

ホリデイ サングリア

¥720 (税込¥792)

赤ワイン、キャプテンモルガンラム、パイナップルジュース、サワーミックスにシナモンシュガーを加えて仕上げました。甘く、シナモンの香り豊かなサングリアです。

Red wine, Spiced rum, pineapple juice, Sour Mix and cinnamon sugar.



JACK
Frostie



HOLIDAY
Sangria



CRANBERRY
Margarita



CANDY
CANE
Drink

