

Grand Menu

グランドメニュー

人気
No.1

赤レンガランチ “AKARENGA” Lunch

人気アラカルトメニュー(肉・魚料理)を一度に楽しむ

¥1,800 (税別)
¥1,980 (税込)



※写真はイメージです

2品盛り合わせ

【肉】
ハンバーグステーキ 和風仕立て

【魚】
甘鯛のクリスピーポワレ
ベアルネーズソース

本日のスープ
ライス 又は パン
コーヒー 又は 紅茶
プチデザート
小菓子

全てのランチメニューに
「スープ」・「ドリンク」が付いています。



知多三元豚肩ロース肉の
ミラノ風カツレツ トマトソース添え
¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



知多三元豚の美味しいお肉に チーズをブレンドした
パン粉で サクッと焼きました。
さらっとしたトマトソースが とても良く合います。
本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



甘鯛の クリスピーポワレ
ベアルネーズソース
¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



サクサクに仕上がった鯛と、ふんわりとした甘鯛の身。
卵黄・バター・エストラゴン(ハーブ)を用いた
フランスでは伝統的な ベアルネーズソースを添えて。
本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



手仕込みハンバーグステーキ
～ チーズ焼き 又は 和風仕立て ~
ふっくらジューシーなハンバーグは愛情を込めた手ごねのおいしさ。
¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



シェフが選んだのは モッツアレラチーズ。
チーズもハンバーグも大好きな方の メニューです。



深紅の大根「紅くるり」おろし で さっぱりと。
ポリフェノールは 白大根の 約3倍です。

本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶

プラスメニュー

デザートケーキ



裏面のホームメイドケーキより
お選びください。

¥450 (税別) ¥495 (税込)

本日のミニケーキ



メニュー内容はスタッフに
お声掛けください。

¥300 (税別) ¥330 (税込)

※写真はイメージです

ランチ
タイム

11:00～14:00(ラストオーダー)



ハッシュドビーフの茸クリーム添え
バターライスと共に
¥1,500 (税別) ¥1,650 (税込)



お肉を柔らかく煮込んだハッシュドビーフに、濃厚な
茸クリームを。バターライスとの相性は抜群です。
ピンクペッパーが 大切なアクセントに。
本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



貝類のサフランリゾット
¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)



“お米のアルデンテ”にこだわり、貝類のエキスと
サフラン風味の効いた 飽きのこないリゾットです。
お好みで、モアチーズをどうぞ。

本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



バジル香味のクリームパスタ
サーモンと桜海老飾り
¥1,100 (税別) ¥1,210 (税込)



コク深いクリームソースに バジルの香り。
さらに、香ばしさが広がる 桜海老を散りばめたら
おいしいパスタの出来上がりです。

本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶

パン 単品 ¥150 (税別) ¥165 (税込)

キッズプレート



お子さまが大好きな
海老フライや ハンバーグを
ワンプレートにのせました♪
食後のおやつには“クッキー”を♡

[海老フライ、ハンバーグ、サーモン
ケチャップライス、温野菜]
コーンスープ、オレンジジュース、
クッキー、おもちゃ付き



※写真はイメージです

¥800 (税別) ¥880 (税込)

Sweets スイーツ

ティー
タイム

14:00～16:00(ラストオーダー)

手作りにこだわったパティシエのスイーツです。
ケーキその物のおいしさを味わっていただきたくて、飾りを付けず シンプルに仕上げました。

ホームメイド アフタヌーンティーセット

¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)

スイーツスタンド(2段)



ケーキ、ブリュレ、クッキー2種、スコーン2種、マフィン、 プチフル

※内容は季節等により変わります

ドリンク付き

右のソフトドリンクよりお選びください。 ※コーヒー・紅茶は、おかわり自由です。
メニュー内容はスタッフまでお声掛けください。



※写真はお一人様分 イメージです

ホームメイド ケーキセット

お好きなケーキをお選びください。

¥ 650 (税別) ¥ 715 (税込)

【季節限定】

● マロンクリームケーキ & ブリュレ



しっとりスポンジと
たっぷりマロンクリーム
の「モンブランケーキ」と「マロンのブリュレ」

● ガトーショコラ



異なった種類のチョコレートを使った
生地にガナッシュ。
ダブルでチョコを満喫できるケーキです。

● チーズケーキ・デュオ



渋皮マロンをぜいたくに焼き込んだ
「マロンチーズケーキ」と濃厚で
クリーミーな口どけの「カナディアン
ホワイトチョコレートチーズケーキ」

※写真はイメージです

ドリンク付き

右のソフトドリンク【スタンダード】よりお選びください。 プラス ¥50(税別)で ソフトドリンク【ハイグレード】も お選びいただけます。
メニュー内容はスタッフまでお声掛けください。 ※ ケーキの単品は ¥450(税別) ¥495(税込) で、各種ご注文承ります。

アレルギーについて

いつもレストラン ブリックエイジをご利用いただき、ありがとうございます。

私共は安全に注意し、お客様に、安心して美味しく食事を召し上がっていただくため、アレルギー物質(法令で規定する特定原材料7品目)の含有について、表示をいたしました。つきましては、以下の点にもご留意いただき、お目を通していただければと存じます。尚、ご不明な点がございましたら、遠慮なくスタッフまでお声掛けください。

- アレルギー物質に対する感受性は人によって大きな差があります。召し上がる際には、担当の専門医にご相談の上、最終的にはお客様ご自身で判断していただきますようお願いいたします。
- 共通の調理場で、他のアレルギー物質を含む食材を扱っております。また、使用する食材の工場製造過程で付着・混入する可能性もあるため、絶対的なものではありません。
- アレルギー物質の量の多少に関わらず表示しています。
- 予告なしに原材料が変更される場合がございます。

Drink Menu ドリンク メニュー

Soft Drink ソフトドリンク

Standard スタンダード

¥400 (税別) ¥440 (税込)

コーヒー(Hot / Ice)

紅茶 ダージリン(Hot / Ice)

紅茶 アールグレイ(Hot / Ice)

ウーロン茶

ジンジャーエール

Dryジンジャーエール辛口

コカ・コーラ

オレンジジュース

アップルジュース

High Grade ハイグレード

¥450 (税別) ¥495 (税込)

エスプレッソ(Hot)

カフェ・ラテ(Hot / Ice)

抹茶ラテ(Hot / Ice)

ココア(Hot / Ice)

～名古屋焙煎～

全国でも屈指の喫茶文化を誇る「名古屋」。
そんな名古屋の町、西区にある焙煎所で豆本来の
味わいを最大限に引き出す方法で焙煎致しました。
ブリックエイジが贈る『名古屋焙煎コーヒー』です。

トヨタ産業技術記念館ならではの ”アルコール”

日本酒

佐吉の里 巧(純米吟醸)

グラス ¥550 (税別)
¥605 (税込)

4合ボトル ¥3,000 (税別)
¥3,300 (税込)



Alcohol アルコール

麒麟 クラシックラガー 中瓶 ¥600 (税別)
¥660 (税込)

アサヒ スーパードライ 中瓶 ¥600 (税別)
¥660 (税込)

グラスワイン(赤 / 白) ¥400 (税別)
¥440 (税込)

デキャンタワイン(赤 / 白) ¥1,000 (税別)
¥1,100 (税込)

ボトルワイン(赤 / 白) ¥2,500 (税別)
¥2,750 (税込)

ノンアルコールビール ¥400 (税別)
¥440 (税込)



応援します
フェアトレードタウンなごや

当店のコーヒーは名古屋市の姉妹都市、メキシコ産のフェアトレード(公正取引)コーヒー豆を名古屋焙煎所で焙煎し使用している、「名古屋」にこだわった1杯です。