

Snack & Sweets

軽食 & スイーツ



14:00～16:00 (ラストオーダー)

手作りにこだわったシェフお薦めのスイーツで 優雅なティータイムを心ゆくまでお楽しみください

ホームメイド
アフタヌーンティーセット Afternoon Tea Set / 下午茶套餐
スイーツスタンド(2段) ¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)



※写真はお二人様分 イメージです

ケーキ2種、ババロア、スコーン、マフィン、プチフルール ※内容は季節等により変わります

Sweets stand 2types of Cake, Bavoroi, Scone, Muffin, Petit Four
※Contents change depending on the season
甜点架(2層) 蛋糕2種+巴巴露+司康饼+松饼+小点心 ※套餐内容随季节等而变化

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
Please choose from softdrinks ※Only coffee or tea can be refilled / 请从软饮料中选择 ※只能加咖啡或紅茶
メニュー内容はスタッフまでお声掛けください
Ask the staff for the menu contents / 请向服务员询问套餐内容

ホームメイド
ケーキセット Home made Cake Set / 手工制作的蛋糕套餐 ¥800 (税別) ¥880 (税込)

お好きなケーキをお選びください
・シフォンケーキ～アイスクリーム添え～
・チーズケーキ～季節のフルーツ添え～
・ガトーショコラ～季節のフルーツ添え～
・3種のケーキ盛り合わせ
あれもこれも食べたい方のために…とってもお得なデザートプレートです。



Please choose your favorite cake
・ Chiffon Cake with Ice Cream ・ Cheese Cake with Fruits ・ Gateau Chocolat with Fruits
・ Assortment of 3 kinds of cakes
请选择您喜欢的蛋糕
・ 戚风蛋糕&冰淇淋 ・ 芝士蛋糕&季节水果 ・ 巧克力&季节水果 ・ 三种蛋糕的分类



※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。
Please choose Coffee or Tea / 咖啡/紅茶 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。
You can choose other soft drinks for 50yen plus / 另加50日元可选其他软饮料
メニュー内容はスタッフまでお声掛けください Ask the staff for the menu contents / 请向服务员询问套餐内容
※ ケーキの単品は ¥600(税別) ¥660(税込) で、各種ご注文承ります。

サンドウィッチ セット Sandwich set / 三明治套 ¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)
[チキン、ベーコン、レタス、トマト、チーズ、ロースハム、マスタード、マヨネーズ]
本日のスープ、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。



パスタセット Pasta set / 面食套装 ¥1,100 (税別) ¥1,210 (税込)
海老風味のクリームパスタ
本日のスープ、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。

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。

To Our Guests with Food Allergies

Thank you for visiting Brick Age. We wishing our guests with food allergies enjoy the meal. Therefore, we list the 7 major allergens - specified ingredients that require labeling by law (EGG, MILK/DAIRY, WHEAT, BUCKWHEAT, PEANUTS, CRAB, and SHRIMP/PRAWN) on the menu. Before placing your order please inform us of any food allergies you or someone in your party has. Should you have any questions please feel free to ask.

- When ordering carefully check whether the menu items contain any ingredients that you cannot eat and then make a final decision for yourself.
- We handle all ingredients in the same kitchen using common equipment so cannot guarantee an allergen - free environment. Menu items may contain trace of allergens.
- Please understand that the ingredients are subject to change.

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】

コーヒー(Hot / Ice) Coffee (Hot / Ice) / 咖啡(热/冷)	¥400 (税別) ¥440 (税込)
紅茶 ダージリン(Hot / Ice) Tea Darjeeling (Hot / Ice) / 大吉岭紅茶(热/冷)	¥400 (税別) ¥440 (税込)
紅茶 アールグレイ(Hot / Ice) Tea Earl Grey (Hot / Ice) / 格雷伯爵茶(热/冷)	¥400 (税別) ¥440 (税込)
ウーロン茶 Oolong Tea / 乌龙茶	¥400 (税別) ¥440 (税込)
ジンジャーエール Ginger Ale / 姜汁汽水	¥400 (税別) ¥440 (税込)
Dryジンジャーエール辛口 Dry Ginger Ale / 姜汁汽水(辣口)	¥400 (税別) ¥440 (税込)
コカ・コーラ Coca-Cola / 可口可乐	¥400 (税別) ¥440 (税込)
オレンジジュース Orange Juice / 橙汁	¥400 (税別) ¥440 (税込)
アップルジュース Apple Juice / 苹果汁	¥400 (税別) ¥440 (税込)
【High Grade ハイグレード】	
エスプレッソ(Hot) Espresso (Hot) / 意式浓缩咖啡(热)	¥450 (税別) ¥495 (税込)
カフェ・ラテ(Hot / Ice) Cafe Latte (Hot / Ice) / 拿铁(热/冷)	¥450 (税別) ¥495 (税込)
抹茶ラテ(Hot / Ice) Matcha Latte (Hot / Ice) / 抹茶拿铁(热/冷)	¥450 (税別) ¥495 (税込)
ココア(Hot / Ice) Cocoa (Hot / Ice) / 可可(热/冷)	¥450 (税別) ¥495 (税込)

～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)
“SAKE” Sakichi no Sato
佐吉之里 巧(純米吟醸)

グラス ¥550 (税別)
¥605 (税込)

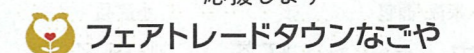
4合ボトル ¥3,000 (税別)
¥3,300 (税込)



Alcohol アルコール

キリン クラシックラガー KIRIN Classic Lager / 麒麟经典拉格啤酒	中瓶 ¥600 (税別) ¥660 (税込)
アサヒ スーパードライ ASAHI Super Dry / 朝日超淡啤酒	中瓶 ¥600 (税別) ¥660 (税込)
グラスワイン(赤 / 白) Glass Wine (Red / White) / 杯装葡萄酒(红/白)	¥400 (税別) ¥440 (税込)
デキャンタワイン(赤 / 白) Decanter Wine (Red / White) / 玻璃容器装葡萄酒(红/白)	¥1,000 (税別) ¥1,100 (税込)
ボトルワイン(赤 / 白) Bottle Wine (Red / White) / 瓶装葡萄酒(红/白)	¥2,500 (税別) ¥2,750 (税込)
ノンアルコールビール Non-Alcoholic Beer / 无酒精啤酒	¥400 (税別) ¥440 (税込)

応援します



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。

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。

Grand Menu

グランドメニュー

ランチ
タイム

11:00~14:00(ラストオーダー)
※ パスタランチは 16:00 ラストオーダー

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
Popular meat and fish dishes at once
双享人気肉類・魚類料理

¥1,800 (税別)
¥1,980 (税込)



※写真はイメージです

本日のスープ Soup / 是日例湯

2品盛り合わせ
Meat and Fish / 双享拼盘

【肉】ハンバーグステーキ
デミグラスソース

Hamburg Steak (Beef and Pork Meat)
with chef's sauce
汉堡排

【魚】魚のハーブバター焼き
アンチョビガーリックソース

Fish Poiret with chef's sauce
香煎魚排

ライス 又は パン
Rice or Bread
米饭/面包

プチデザート
Small Dessert
小甜品

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea
咖啡/红茶

小菓子
Petit Four
迷你小点心



三河産ローストポークの香草パン粉焼き

Roast Pork / 烤猪肉

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)

爽やかな香りの衣でサクッと焼き上げた その中身は…
手間を惜しまず仕上げた、ジューシーで柔らかな
ローストポークです。



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Rice or Bread + Coffee or Tea / 汤+米饭/面包+咖啡/红茶



本日の魚のハーブバター焼き
アンチョビ ガーリックソース

Today's Fish Dish / 是日香煎魚排

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)

ハーブバターでソテーした旬の魚を より美味しくするのは
アンチョビガーリックソース。
食欲をそそる香りと共に お楽しみください。



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Rice or Bread + Coffee or Tea / 汤+米饭/面包+咖啡/红茶



手仕込みハンバーグステーキ
~デミグラスソース 又は 和風おろし~

Hamburg Steak (Beef and Pork Meat) / 汉堡排

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)

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美味しさ
王道のデミグラスソースと チーズソースで味わい深く。
とても好評な和風おろしソースは スタッフの一押しです。



ソースをお選びください -----
デミグラスソース 又は 和風おろしソース(大根おろし&塩ポン酢)
[Choice] Chef's Sauce or Japanese Sauce
[请选择沙司] 半冰沙司/日式沙司

本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Rice or Bread + Coffee or Tea / 汤+米饭/面包+咖啡/红茶



プチデザート + ¥300 (税別) ¥330 (税込)

Petit Dessert / 小甜品



上記メニューにプラスでお召し上がり下さい
Please have plus on the above menu
请与以上单品一起享用



赤ワイン仕立ての柔らかビーフシチュー
サフランライス添え

Beef Stew / 西式炖牛肉

¥1,500 (税別) ¥1,650 (税込)

柔らかく煮込んだお肉をゴロっと入れた
絶品ビーフシチュー。 サフランライスとともに お召し上がり下さい。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Coffee or Tea / 汤+咖啡/红茶



パエリア風シーフードピラフ

Paella (Seafood Pilaf) / 西班牙海鮮飯

¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)

魚介の 香り豊かな パエリア風ピラフです。
暑い夏だからこそ さっぱりと食べ易く仕上げました。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Coffee or Tea / 汤+咖啡/红茶



海老風味のクリームパスタ

Shrimp cream Pasta / 虾味奶油意大利面

¥1,100 (税別) ¥1,210 (税込)

海老の風味と旨味を クリームで包み込んだ
コク旨パスタです。



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶
Soup + Coffee or Tea / 汤+咖啡/红茶

キッズプレート

Kids Plate / 儿童套餐

¥700 (税別) ¥770 (税込)

お子様が大好きなメニューをラインナップ
ワンプレートに盛り付けたメニューはキッズパラダイス♪



[ミニオムライス、ハンバーグ、海老フライ、から揚げ、ポテトフライ、ブロッコリー]
コーンスープ、オレンジジュース、ミニデザート、おもちゃ付き

Mini Omelet, Hamburg, Fried Shrimp, Fried Chicken,
French Fries, Broccoli, Mini Dessert, Corn Soup, Orange Juice, Toy

迷你蛋包饭+汉堡排+日式炸虾+炸鸡块+炸薯条+西兰花+迷你小甜点
粟米羹+橙汁+玩具



※写真はイメージです