

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。



ランチタイム

11:00~14:00 (ラストオーダー)



レストラン ホームページ BRICHAGE NAGOYA
※QRコードは株式会社デンソーウェブの商標登録です。

ヘルシー
ピネガードリンク

お好みのお料理にお得なプライスで

美容効果 血行促進
コラーゲン生成促進

¥110 (税込)

※アルコールは含まれておりません

人気
No.1

プレミアム赤レンガランチ
Premium "AKARENGA" Lunch

シェフおすすめディッシュ

大人気の赤レンガランチに
シェフおすすめディッシュをプラスして。
プチ贅沢でお得なコース。



※写真はイメージです

¥2,100 (税別) ¥2,310 (税込)

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
ハーブ&ハーブで一度に楽しむ

¥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】

ローストビーフの
瞬間スモーク
オレンジ風味の赤ワインソース

【魚】

鱈(うろこ)付き甘鯛のポワレ
アンチョビガーリックソース

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



牛タンのブレゼと茸クリーム
サフランライス添え

¥1,500 (税別) ¥1,650 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



鱈(うろこ)付き甘鯛のポワレ
アンチョビガーリックソース

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



ポークバラ肉の煮込み
オレンジ風味の赤ワインソース

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



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
デミグラスと茸クリーム of 2種ソース

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



本日のスープ、ライス 又は パン、コーヒー 又は 紅茶



シェフ特製 ビーフカレー
～自家製ピクルス & サラダ添え～

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶

プラスメニュー

デザートケーキ

ホームメイドケーキよりお選びください。

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。

¥450 (税別) ¥495 (税込)

¥300 (税別) ¥330 (税込)



※写真はイメージです



石焼き風ビビンバ ～サラダ添え～

¥1,400 (税別) ¥1,540 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



サーモンのロミロミ丼

¥1,300 (税別) ¥1,430 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



小海老のクリームパスタ
バジルオイル飾り

¥1,200 (税別) ¥1,320 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



パスタ ボロネーゼ

¥1,100 (税別) ¥1,210 (税込)



本日のスープ、コーヒー 又は 紅茶



パン 単品

¥164 (税別) ¥180 (税込)



サラダ 単品

¥182 (税別) ¥200 (税込)

キッズプレート

¥800 (税別) ¥880 (税込)



キッズ リッチ プレート!
ちょっと贅沢なお子さまランチです。
食後のおやつには「クッキー」を♡

[ハンバーグ、チキンのクリーム煮、
サーモンのタルタルソース、温野菜、
ケチャップライス]

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

Sweets スイーツ

ティー
タイム

14:00~16:30(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。
ケーキそのもの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、冷たいデザート、クッキー、スコーン2種、ロックケーキ、ドゥミセック
ブレッド(バナナ、レモンなど)

※内容は季節等により変わります



※写真はお2人様分 イメージです

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。

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)



● 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



マロンや2層に焼き上げた
チョコレート&クリーム、バスクチーズ
などを2種盛りで。
ケーキの内容は スタッフに
お尋ねください。

● マロンクリームケーキ(モンブラン)



※写真はイメージです
美味しさが ぎゅっと詰まった フランス産
マロンクリームを、しっとりスポンジと贅沢に
合わせた 栗を存分に楽しめるケーキです。

※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 ¥55(税込)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

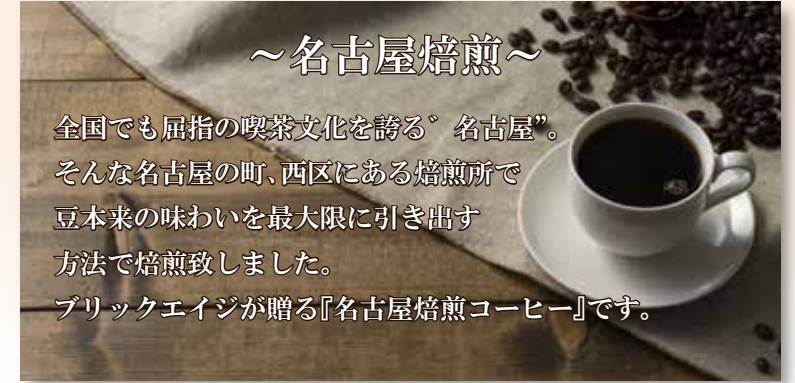
¥400 (税別) ¥440 (税込)

- 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。

Alcohol アルコール

キリン 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)

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)



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。