

Press Release

2020年7月10日

美術館に隣接したカフェ・レストラン、ミュージアムショップでは
弘前限定のオリジナルのメニューやグッズを揃えています。

カフェアンドレストランブリック
CAFE & RESTAURANT BRICK



煉瓦づくりの建物に由来して名付けた「CAFE & RESTAURANT BRICK」は、隣接する美術館と同様、建築家の田根剛氏が建築デザインを担当しました。「弘前のファミリー

レストラン」をコンセプトに、来店された方が各々のシーンで楽しんでいただくため、時間ごとにメニューのバリエーションを豊かにし、また家族やグループで楽しめるよう満足感のあるメニューを提供しています。ランチやカフェタイムにはレンガを積み重ねたようなボリュームのある BRICK 特製オープンサンドイッチをはじめ、弘前のイタリアン料理店「オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ」の笹森通彰氏がプロデュースした「アップルチーズ〜リンゴのバスク風チーズケーキ」がおすすめです。ディナータイムは地元の旬の食材を使ったグリル料理が充実しています。

美術館でのアート鑑賞のあと、また家族や友人たちとのハレの日の集まりなど、個々の食事の風景を豊かにするお料理と空間を楽しんでいただくカフェ・レストランです。

席数：44 席
営業時間：9 時 - 22 時 (21 時 L.O.)
定休日：火曜日
(美術館の定休日に準ずる)
予約・お問合せ：0172-40-2775



ミュージアムショップヒロサキモカ
Museum Shop Hirosaki MOCA

美術館のオリジナルグッズや、弘前を拠点に活動する地元作家の作品など限定商品を中心に販売します。

営業時間：9 時 - 22 時
定休日：火曜日 (美術館の定休日に準ずる)
予約・問合せ：0172-40-2775

A-FACTORY 弘前吉野町シードル工房

CAFE & RESTAURANT BRICK 内に併設したシードル工房です。国内で初めて大々的にシードル生産に取り組んだ地で、製造方法や原料のりんごの選定にこだわり、りんご本来の「香り」や「甘さ」を大切にシードルを生産しています。

プレス問合せ先

弘前れんが倉庫美術館 広報：石川（公）、大澤 TEL 0172-32-8950 | MAIL press@hirosaki-moca.jp

Press Release

2020年7月10日

「CAFE & RESTAURANT BRICK」では
弘前れんが倉庫美術館で開催する展覧会にあわせコラボメニューをご用意しています。

カフェアンドレストランブリック
CAFE & RESTAURANT BRICK



展覧会コラボメニュー

「青森県産帆立のコンフィと生ハム・蜜リンゴのガレット」 (1200円/税別)



このたび、弘前れんが倉庫美術館に隣接する CAFE & RESTAURANT BRICK では、2020年7月11日より、「Thank You Memory 一醸造から創造へ」展とのコラボメニュー「青森県産帆立のコンフィと生ハム・蜜リンゴのガレット」(1,200円/税別)が登場します。

青森県南西部に位置する西目屋村産のそば粉100%とニッカシードルを加えたガレットに、青森県産の帆立、弘前産のシードルとニッカアップルワインを使用したリンゴのコンポートを添えました。

カフェに併設するシードル工房で製造された初のシードル「A-FACTORY アオモリシードル弘前吉野町1 (スイート) / 2 (ドライ)」と共にお楽しみいただけます。

美術館に隣接するカフェ内のシードル工房で製造した初のシードル — 各600本限定で出荷決定！

弘前れんが倉庫美術館グランドオープン記念として、2種類のシードル「A-FACTORY アオモリシードル弘前吉野町1 (スイート) / 2 (ドライ)」が発売されます。密閉タンクで二度発酵をさせることにより、りんごの甘味と香りを残した天然発泡によるきめ細かい泡が特徴のシードルです。

- | 商品名：『A-FACTORY アオモリシードル弘前吉野町1 (スイート)』 アルコール3%
『A-FACTORY アオモリシードル弘前吉野町2 (ドライ)』 アルコール6%
- | 販売価格 1,800円 (税別)
- | 販売数量 各約600本 (520ml/1本)

プレス問合せ先

弘前れんが倉庫美術館 広報：石川 (公)、大澤 TEL 0172-32-8950 | MAIL press@hirosaki-moca.jp