

Press Release

2020年12月1日改訂

「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期間限定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



展覧会期間限定メニュー

「津軽かもロースの低温調理 つがるロマン玄米 ハーブのソース」 (1,800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11月21日（土）より、「小沢剛展 オールリターン ー百年たったら帰っておいで 百年たてばその意味わかる」開催中の期間限定メニューとして「津軽かもロースの低温調理 つがるロマン玄米 ハーブのソース」が登場します。豊かな自然ときれいな水に恵まれた青森県津軽の地で育ったフランス鴨（バルバリー種）を低温調理し、しっとりジューシーに仕上げました。一緒に添えられるのは、この秋青森で収穫された「つがるロマン（玄米）」を使用したハーブやスパイスの香り豊かなリゾットです。数量限定、なくなり次第終了となります。

新スイーツメニューも登場！

「HIROSAKI BRICK APPLE PIE」 (900円/税別)

併せて弘前市内のイタリアンレストラン「OSTERIA ENOTECA DA SASINO（オステリアエノテカダ・サシーノ）」笹森通彰氏監修のもと、りんごの形をした南部鉄器で焼き上げたアップルパイ「HIROSAKI BRICK APPLE PIE」の販売を開始します。歯ごたえを残しカラメルでコーティングしたりんごをパイ生地で包み、オーブンで焼き上げた後、特製カスタードクリームを入れ、ピンクシュガーとフランベしたカルバドス（りんごの蒸留酒）で仕上げます。爽やかな酸味としっかりとした果肉が特徴のりんご「紅玉」を使用した季節限定のスイーツです。



展覧会情報 | プログラム名：「小沢剛展 オールリターン ー百年たったら帰っておいで 百年たてばその意味わかる」
| 会期： 2020年10月10日（土）- 2021年3月21日（日）

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

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