



バル 八十郎

パン

ワイン&バルでは、パテやアヒージョのようにパンがつきもののメニューも少なくないが、パンをより魅力的に活用することでワインの注文増が期待できる。パンの種類、合わせる具材、また、具材を巻いたりグラタンの具にするなど、アレンジは無限大だ。

超シンプルで ハマるおいしさ



Shop by ・ぶーみん Vinum

山盛り“塩バケ” 500円（税抜）

食べやすいよう縦に切り分けたバゲットは、まわりをカリッと中はしっとり焼き上げ、フルール・ド・セルとEXVオリーブオイルをかけて提供する。香りたつオリーブオイルはイタリア産をセレクト。シンプルながら、厳選した調味料がパンのおいしさを引き立て、クセになる味わい。ほどよい酸味の白ワインとよく合う。