

京都駅前スグ「京都タワーサンド」

『FOOD HALL BEER FESTA』を開催

「京都醸造」「サッポロビール」のおすすめ銘柄がB1F特設中央ブースに登場！

株式会社京阪流通システムズ（本社：大阪市中央区、代表取締役社長：松下靖）が運営する「京都タワーサンド（京都市下京区）」は、2022年9月17日（土）～25日（日）の期間、B1Fにて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。『FOOD HALL BEER FESTA』は、FOOD HALL内の各店が提供する30種類以上のビールに加え、期間中の土曜・日曜・祝祭日の6日間限定で「京都醸造」「サッポロビール」がおすすめする普段はFOOD HALLで味わえない銘柄をお楽しみいただけます。また、京都を味わう食べ歩きをテーマとするFOOD HALLならではのお楽しみとして、京都産のビールを始めハワイ・タイ・ベトナムなど国内外の様々なビールと各店おすすめのフードのペアリングにより、より一層お酒を楽しめるイベントとなっております。さらに、期間中の9月23日（金・祝）～25日（日）は『TOWER MUSIC LOUNGE』を開催。FOOD HALLのDJブースにて、DJ陣がジャンルの異なるミュージックをセレクトし、普段とは違うフロアミュージックもお楽しみいただけます。

詳細は以下のとおりです。

開催概要

▶ 日時

2022年9月17日（土）～25日（日） 11:00～23:00

※FOOD HALLの営業時間に準じます。

※営業時間は変更となる場合がございます。

※ラストオーダーは店舗により異なります。

★6日間限定!!「京都醸造」「サッポロビール」特設中央ブース

9月17日（土）・18日（日）・19日（月・祝）・23日（金・祝）

24日（土）・25日（日）<計6日間>

各日11:00～23:00（ラストオーダー 22:30）

★TOWER MUSIC LOUNGE

2022年9月23日（金・祝）～25日（日） 各日18:00～22:00

▶ 場所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶ 内容

- ・「京都醸造」「サッポロビール」がおすすめする銘柄が楽しめる特設中央ブースの登場
- ・FOOD HALL各店による国内外のビールの販売
- ・FOOD HALL各店がおすすめするフードの販売



TOPICS

「サッポロビール」「京都醸造」がおすすめする銘柄が楽しめる特設中央ブースの登場

▶ 出店スケジュール

京都醸造	
9月17日（土）・18日（日）・19日（月・祝）	
<p>■ 秋の気まぐれ モルトの豊かな個性に心地よい苦み、そして熟した果物のような魅力的な香りやフレーバーを与えるホップを合わせた秋の恵みを思わせるIPA。</p> <p>■ 毬乃 小麦のソフトな口当たりと甘みにジューシーなホップの掛け合いが光るベルジャンホワイトIPA。</p> <p>■ 新天地 フェストビア編 麦芽と酵母、ホップのこのうえなく絶妙なバランスで主張する本場オクトーバーフェスの味。何杯でも飲めてしまう、シンプルイズベストなビール。</p>	
9月23日（金・祝）・24日（土）・25日（日）	
<p>■ 六遊記 捷克の巻 爽やかなフレーバーと心地よい苦みを生む、伝統的なザーツホップにチェコのモダンなホップをブレンドし、新旧それぞれの個性を閉じこめたIPA。</p> <p>■ 古道をゆく 甦生 ベルジャン酵母の芳醇でダイナミックな個性を残しながらも、4%のライトで爽やかな飲み口と自然発泡のきめ細かい泡がこの上なく心地よい、シンプルで奥行きのある仕上がり。</p> <p>■ 一意専心 酵母が自慢のIPAはドライな喉ごしと、ベルギー酵母が生むフルーティーな味わいがホップの香りをぐんと引き立て、飲む人に心地よい余韻を残してくれるベルジャンIPA。</p>	
サッポロビール	
9月17日（土）・18日（日）・19日（月・祝）・23日（金・祝）・24日（土）・25日（日）	
<p>■ サッポロクラシック<北海道限定> "ONLY 北海道、クラシックを通じて道民に北海道で暮らす幸せを提供する"をテーマに作られた生ビール。ファインアロマホップをふんだんに使用し、北海道産大麦麦芽「きたのほし」を一部使用。道産ホップ・道産大麦麦芽を活用しリニューアルしました。</p> <p>■ SORACHI 1984 北海道生まれの伝説のホップ「ソラチエース」だけを使ったビール。上富良野産ソラチエースの使用比率をアップ。ヒノキやレモンガラスのような香りとおいしい余韻をお楽しみください。</p> <p>■ エーデルピルス<一部店舗限定> ファインアロマホップを100%使用した高貴で清々しい苦味と、すっきりキレのよいおいしが特長のプレミアムビール。厳選された一部の飲食店だけで提供され、ビール通たちに愛され続けています。通常の3倍のホップ（当社比）を使用しており、3度注ぎによって生み出される、華やかな香りや美しい泡も魅力です。</p>	

※写真はイメージです。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

FOOD HALL各店による国内外のビールの販売

FOOD HALLの17店舗にて京都産クラフトビールを始めハワイ、タイ、ベトナムなど国内外のビール30種類以上を提供いたします。

▶各店のイチ推しビール（一部抜粋）

<p>(左から順に) シンハー、チャー、タイガー、333 各330ml (税込690円)</p>  <p>【タイベトキッチン レモングラス】 お料理をはじめ器やカトラリーにすぐられる東南アジアへの旅心。京都にいながらタイやベトナムの街角の食堂で食事をしている気分を味わえる、タイビール・ベトナムビールを取り揃えております。</p>	<p>(左から順に) ロングボード、ビッグウェーブ、ファイヤーロック 各355ml (税込700円)</p>  <p>【PANCAKE ROOM】 国内産ビールからハワイ産ビールまで、国内外の様々なビールを取り揃えております。低温でじっくり焼き上げるふわとろ食感のとろける口溶けパンケーキと一緒に楽しみいただけます。</p>
<p>(左から順に) FAR YEAST東京ホワイト、BROOKLYN LAGER (税込700円)</p>  <p>【The Roots of all evil.】 華やかな香りとシャープな飲み口のセゾンスタイルの「FAR YEAST東京ホワイト」、爽やかな飲み口と華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる「BROOKLYN LAGER」をご用意しております。他にもビールを使ったカクテル、生ハム原木切り落としやチーズなどのフードメニューもございます。</p>	<p>(左から順に) はっさくエール、ピーチエール、DUNKEL (デュンケル) 各330ml (税込700円)</p>  <p>【ニコット&ママ】 果物のおいしさをぎゅっと閉じ込めたフルーツビールや、モルトの香ばしい風味とコクのある味わいが特徴のローストモルトとカラメルモルトをブレンドした濃色ビールの「DUNKEL (デュンケル)」を取り扱っております。原材料や製法にこだわり、揚げているにもかかわらず油っぽくなく食べやすい卵不使用・天然酵母のドーナツと一緒に楽しみください。</p>

※写真はイメージです。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

and more...

FOOD HALL各店がおすすめるフードの販売

FOOD HALL各店にて、ビールに合うおすすめのおフードを販売いたします。

▶各店のイチ推しフード（一部抜粋）

おまかせ5本の盛り合わせ（税込980円）

人気の部位を盛り合わせた人気の1皿。ビールに合う、部位と串を堪能していただけます。



【京の焼肉処 弘】

三条商店街で昭和51年創業の精肉店が営む「京の焼肉処 弘」。黒毛和牛を1頭買いすることで新鮮かつ上質な牛肉を手頃な価格で提供しています。そんなお肉を「より手軽に、より身近に」というコンセプトでオープンした焼肉串店で、長年京都の焼肉店として親しまれてきた“弘”の新たな価値を体験してください。

合鴨の生ハム（税込720円）

塩味の効いた、脂がとろける合鴨の生ハムをたまねぎスライスやレモンを添えてご提供。ビールに良く合うので是非お試しください。



【鳥せい】

創業340年の歴史ある蔵元として、当主が代々山本源兵衛を名乗り現在11代目。国産鶏を使い日本酒で炊き込んだタレを付けてじっくり仕上げる焼き鳥を中心に取り扱っております。

焼きようざ（税込390円）

餡には「京の都 もち豚」の挽肉と左京区「京都 知七」の九条ねぎ、伏見「中嶋農園」のキャベツを使用。味付けは鰹ダシや味噌の和ぎようざです。



【ぎようざ処 亮昌】

地産地消を心がけ、京都ならではの素材を取り入れたぎようざの専門店。ミシュランガイドにも掲載された人気のお味をFOOD HALLでお手軽にお楽しみいただけます。

油淋鶏（ユーリンチー）（税込850円）

サクッとジューシーに揚げた鶏もも肉に特製の薬味ソースをかけました。ビールと共に楽しみください。



【魏飯吉堂】

創作中華「一之船入」が手がけるカジュアルチャイニーズ。ビールに合う点心や麺類、台湾の名物料理を気軽にお楽しみいただけます。

※写真はイメージです。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

and more...

新型コロナウイルス感染症拡大防止のための取り組みについて

京都タワーサンドでは新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行っております。
また、FOOD HALL全店において、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証を取得しております。
詳しくは、京都タワーサンドのホームページをご確認ください。



https://www.kyoto-tower-sando.jp/news/index#ns_list_100



■会社概要

商 号：株式会社京阪流通システムズ

代 表 者：代表取締役社長 松下 靖

本 社：〒540-0032 大阪府中央区天満橋京町1-1

TEL：06-6944-3087 FAX：06-6944-3047

設 立：2002年8月8日

事業内容：ショッピングセンター等の商業施設の経営、プロパティマネジメント事業

資 本 金：100百万円

U R L：<https://www.mall-keihan.co.jp>

■施設概要

所 在 地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1

営業時間：B1F 11:00～23:00／1F 10:30～20:30／2F 10:30～19:00 ※一部店舗は営業時間が異なります。

※営業時間が変更となっている場合がございます。営業状況につきましてはHPをご確認ください。

ア ク セ ス：JR・地下鉄・近鉄電車・市バス「京都」駅下車徒歩3分

京阪電車「七条」駅からステーションループバス「京都駅（ザ・サウザンド京都前）」下車徒歩約3分

営業面積：約2,620㎡

店 舗 数：約45店舗

U R L：<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>

DO YOU KNOW ABOUT BEER?

ビールスタイル表

LAGER ラガー

10℃前後の低温で長時間かけて発酵させるスタイル

- 【特徴】
- 爽快なのど越し
 - すっきりとした口あたり
 - 心地いい苦味
- 日本ではラガーに分類される「ピルスナー」が主流。

ALE エール

20℃前後で短期間に発酵させるスタイル

- 【特徴】
- 麦芽からの甘味と香ばしさ
 - 旨みをじっくり味わう
 - 泡が少ない
- 歴史が古く、イギリスの「ペール・エール」などが有名。



アイランドラガー
 ファインアロマホップを使用し、すっきりとほんのり甘みがある。

23 コナブリューイングカンパニー ロングボード (4.5%)

ピルスナー
 キレのある苦味、クリアであっさり。日本で馴染みのあるビール。

- 7 シンハー (5.0%)
- 8 チャーン (5.0%)
- 9 タイガー (5.0%)
- 10 333 (バーバーバー) (5.0%)
- 16 ハートランド (5.0%)
- 27 サッポロビール黒ラベル(生) (5.0%)
- 28 31 アサヒスーパードライ(中瓶)(生) (5.0%)
- 29 サントリープレミアムモルツ (5.5%)
- 30 キリン一番搾り(生) (5.0%)

フリースタイル
 エールのような豊潤さ、ラガーのようなキレ、IPAのようなホップ感。

- 4 はっさくエール (5.0%)
- 5 ビーチエール (5.0%)
- 6 DUNKEL (デュンケル) (5.0%)

ウィーンスタイルラガー

ほどよい苦みですっきりした味。かすかにトーストのような香り。

- 2 BROOKLYN LAGER (5.0%)

ベルジャンウィートエール

麦芽化していない小麦を加えた、さわやかな白ビール。

21 ヤッホーブルーイング 水曜日ネコ (5.0%)

ゴールデンエール

美しい金色ですっきりながら、深みのある味わいのビール。

24 コナブリューイングカンパニー ビッグウエーブ (4.5%)

セゾン

元々は夏に飲むために農閑期に仕込まれたビールで個性は多様。

1 FAR YEAST 東京ホワイト (5.0%)

13 京都醸造 一期一会 (6.0%)

ペールエール

ホップの香りと苦味が際立ち、ほのかにフルーティーな味わい。

20 ヤッホーブルーイング よなよなエール (5.5%)

25 コナブリューイングカンパニー ファイヤールック (6.0%)

26 ザ・プレミアムモルツ(香る)エール (6.0%)

IPA

インディア・ペール・エールの略。強いホップの香りと苦味が特徴。

22 ヤッホーブルーイング インドの青鬼 (7.0%)

スタウト

特有の香りを楽しめる、コク・甘みがある濃厚な味わい。

14 京都醸造 黒潮の如く (6.0%)

17 アサヒスタウト(黒ビール) (8.0%)

CONCEPT

B1F 美食 FOOD HALL 京都を味わう食べ歩きが楽しいフードホール。地元の名店から話題の人気店までを揃えた、京都の食を堪能できる飲食フロア。

1F 土産 MARKET 京都らしい逸品が集まるマーケット。京都の和洋菓子から漬物、コスメまでこだわりのお土産品を揃えたフロア。

2F 体験 WORKSHOP 体験が思い出になるワークショップ。京都ならではの和の文化に触れることができる体験フロア。



ACCESS

地下通路からのアクセス
 ■ JR京都駅「地下東口」より地下通路で直結
 ■ 京都市営地下鉄 京都駅「北改札」より地下通路で直結(地下通路からの入口は23:30頃~7:00頃までは閉鎖しております。)

京阪電車からのアクセス
 ■ 京阪電車七条駅から
 ステーションループバスで京都駅(ザ・サウサンド京都前)下車徒歩約3分

駐車場・駐輪場について
 当施設は駐車場、駐輪場がございません。京都タワーサンドにお越しの際は、公共交通機関をご利用ください。

OPEN

年中無休
B1F FOOD HALL
 11:00→23:00

1F MARKET
 10:30→20:30

2F WORKSHOP
 10:30→19:00

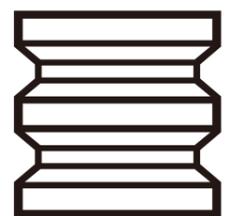
■掲載価格はすべて税込価格の表示となります。一部持ち帰りの商品に関しては、軽減税率8%となる場合がございます。■写真はイメージです。■掲載商品は告知無く販売中止及び、価格変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。■席に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

館内では国や自治体の方針に合わせた新型コロナウイルス感染拡大防止への対策を行っております。

京都タワーサンド
 〒600-8216
 京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町 721-1
 京都タワービル B1F・1F・2F



www.kyoto-tower-sando.jp



KYOTO TOWER SANDO
 FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP



期間中
 土・日・祝祭日の
 6日間限定!

「京都醸造」と
 「サッポロビール」の
 特設ブースが登場!

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

9/17 [SAT] → 25 [SUN] 11:00 - 23:00

※特設中央ブース・各店舗のラストオーダーは店舗により異なります。※イベントは、B1F FOOD HALLの営業時間に準じます。

ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。当施設では左記対象の方の飲酒はご遠慮いただいております。
 FOOD HALL 全店において、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証を取得しております。

今年は秋もビアフェスタ開催!
 30種類以上の様々なビールと
 フードペアリングで乾杯!

TOWER MUSIC LOUNGE AT KYOTO TOWER SANDO B1F FOOD HALL

TOWER MUSIC LOUNGE

FOOD DRINK MUSIC 18:00 - 22:00

スケジュール
 9.23 (FRI) | 9.24 (SAT) | 9.25 (SUN)

ENTRANCE FREE

土・日・祝祭日の6日間限定!
「京都醸造」と「サッポロビール」の特設ブースが登場!

9/17 SAT — 19 MON 9/23 FRI — 25 SUN

販売価格 ¥600 / 飲み比べセット ¥1200

KYOTO BREWING CO.

京都醸造
https://kyotobrewing.com

「自分たちが飲みたいビールを作れば良い」そんな想いの元、2015年に京都市南区で、アメリカ・カナダ・ウェルズと国籍もさまざまな3人が設立した「京都醸造」。ベルギーの酵母とアメリカ産などのモダンなホップを掛け合わせるという独自の発想でそれぞれの良さを最大限に活かした他にはない味のビール作りに取り組んでいます。

TAP紹介 [9/17(土)~19(月・祝)] ▶秋の気まぐれ・秘乃・新天地 ファストビア編 9/23(金・祝)~25(日) ▶六遊記 捷克の巻・一意専心・古道をゆく 誕生

■秋の気まぐれ モルトの豊かな個性に心地よい苦み、そして熟した果物のような魅力的な香りやフレーバーを与えるホップを合わせた秋の恵みを感じるIPA。 ■秘乃 小麦のソフトな口当たりと甘みにジュシーなホップの掛け合いが光るベルジャンホワイトIPA。 ■新天地 フェストビア編 麦芽と酵母、ホップのこうえなく絶妙なバランスで主張する本場オクトーバーフェスの味。何杯でも飲めてしまう、シンブルイストベストなビール。 ■六遊記 捷克の巻 爽やかなフレーバーと心地よい苦みを生む、伝統的なゲーツホップにチェコのモダンなホップをブレンドし、新旧それぞれの個性を閉じこめたIPA。 ■一意専心 酵母が自慢のIPAは、ドライな喉ごしと、ベルギー酵母が生むフルーティーな味わいがホップの香りをくんと引き立て、飲むに心地よい余韻を残してくれるベルジャンIPA。 ■古道をゆく 誕生 ベルジャン酵母の芳醇でダイナミックな個性を残しながらも、4%のライトで爽やかな飲み口と自然発泡のきめ細かい泡がこの上なく心地よい、シンブルで奥行きのある仕上がり。

SAPPORO

サッポロビール

TAP紹介 [期間中、3種類をご提供] ■サッポロクラシック (北海道限定ビール) ONLY北海道、クラシックを通じて道民に北海道で暮らす幸せを提供する。道産ホップ・道産大麦麦芽を活用し、リニューアル。フィニアアロマホップをふんだんに使用し、北海道産大麦麦芽「きたのほし」も一部使用。 ■SORACHI 1984 北海道生まれの伝説のホップ「ソラチエース」だけを使ったビール。上富良野産ソラチエースの使用比率をアップ。ヒノキやレモングラスのような香りとおいしい余韻をお楽しみください。 ■エーデルピルス フィニアアロマホップを100%使用した高貴で清々しい苦味と、すっきりとしたよいおいしさが特長のプレミアムビール。厳選された一部の飲食店だけで提供され、ビール通たちに愛され続けています。通常の3倍のホップ(当社比)を使用しており、3度注ぎによって生み出される、華やかな香りや美しい泡も魅力です。

① FAR YEAST 東京ホワイト TOKYO WHITE

330ml ¥700

華やかな香りとシャープな飲み口のセゾンスタイルです。
■ The Roots of all evil.

② BROOKLYN LAGER

330ml ¥700

爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめるビールです。
■ The Roots of all evil.

③ シャンディガフ (ピアカクテル)

330ml ¥700

ビールが苦手な方も飲みやすいピアカクテルです。他にもビールを使ったカクテルをご用意しております。詳しくは店頭まで。
■ The Roots of all evil.

④ はっさくエール

330ml ¥700

はっさく日本のまじりの川市産の美味しいはっさくを使用。生のはっさくをそのまま漬け込んだフレッシュなビール。爽やかな香りが特徴的。
■ ニコット&ム

⑤ ピーチェール

330ml ¥700

なんと素材の1割が桃1旬の桃を「2段階モモ仕込」でギュッと閉じ込めた自慢のビールです。
■ ニコット&ム

⑥ DUNKEL (デュンケル)

330ml ¥700

ローストモルトとカラメルモルトをブレンドした濃色ビール。モルトの香ばしい風味とコクのある味わいが特徴。「インターナショナルビアカップ2020」で銅賞、「ジャパン・グレートビア・アワード2021」でも銅賞とダブル受賞。
■ ニコット&ム

⑦ シンハー

330ml ¥690

タイで人気No.1 爽やかな口当たりになるビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

⑧ チャーン

330ml ¥690

タイらしいゾウのマークが目印! インパクトのある濃い味のビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

⑨ タイガー

330ml ¥690

シンガポールのメジャービール。すっきりした味わいが特徴です。
■ タイベトキッチン レモングラス

⑩ 333 (バーバーバー)

330ml ¥690

ベトナムの飲みやすくてフルーティーな味わいのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

⑪ 生いちごピオカピア

330ml ¥660

生いちごのつぶつぶ食感がクセになる新鮮なピオカピア。ビールが苦手な方にもおすすめ!
〈R〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリース

⑫ グリーンアップル タピオカピア

290ml ¥700

青リンゴの爽やかな甘さとフルーティーなビールの相性バツグン!
〈R〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリース

⑬ 京都醸造 一期一会

〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈J〉580ml ¥1,300

ベルギー酵母とアメリカ・ニューゼaland産ホップのアロマの組み合わせによる、ホップが効いたドライな口当たり。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑭ 京都醸造 黒潮の如く

〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈J〉580ml ¥1,300

香ばしさと、華やかさが絶妙に混ざり合うスタウトです。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑮ 日替り限定 京都醸造 限定醸造シリーズ

〈M〉290ml ¥800
〈L〉390ml ¥1,000
〈J〉580ml ¥1,500

ほかでは味わえないような個性豊かなビールとの出会いをお楽しみください。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑯ 宇治抹茶ピア

290ml ¥700

宇治抹茶とビールを合わせた、京都らしいピアカクテルです。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

京都タワーサンド B1F フードホール

ビールと合わせるフードペアリング

A 焼きようぎ ¥390

館には「京都もち豚」の挽肉と、左京区「京都七丁」の九条ねぎ、伏見「中嶋農園」のキャベツを使用。味付けは鯉ダシや味噌の「和ぎょうざ」です。
■ ぎょうざ処 亮昌

B 合鴨の生ハム ¥720

塩味の効いた、脂とろける合鴨の生ハムをたまねぎスライスやレモンを添えてご提供。ビールに良く合うのでお試しください。
■ 鳥せい

C 串カツ5本盛り合わせ ¥980

※写真はイメージです。
豚ロース・ササミチーズ・レンコン肉づめ・うずら玉子・男爵いも5本を一皿に、盛り合わせました。
■ CAMERON/パル

D スパイシー唐揚げ(6個) ¥650

10種類のスパイスにカイエンペッパーをたっぷり混ぜ込んだスパイシーな唐揚げ。辛みの中に旨味を感じる。ビールと良く合うおつまみです。
■ フライドチキンとハイボール リンク

E ハモンセラノ 生ハム原木切り落とし 40g ¥950

スペインの熟成生ハム原木から、オーダーごとにスライスします。原木ならではの複雑な旨み・香りをお楽しみください。ハーフサイズとチーズとのセットもご用意。
■ The Roots of all evil.

F 大学芋 ¥450
大学芋アイス ¥500

お芋の甘みとお酒は相性が良く、おつまみにおすすめ。アイストッピング(プラス50円)で、食後のデザートにもどうぞ。
■ ニコット&ム

G MIXコロッケセット ¥520

トムヤム・ガバオ・グリーンカレーの3種類のセットが楽しめるビールにぴったりのおつまみです。
■ タイベトキッチン レモングラス

H 自家製極太ソーセージ プレーン ¥440

外はパリッと、中はジュシーな肉の旨みが詰まったこだわりの自家製ソーセージ。噛んだときに広がる香りと旨みをぜひ。
■ ステーキ&バーガー ニックストップ

I ウィナーチーズピザ ¥473

ビールにぴったりなあらびきソーセージと、トマトソースにとろけるチーズがたっぷりのおそうざいクレープ。
■ タピオカパリース

J アンチョビポテトサラダ ¥410

お店で手仕込みのアンチョビポテトサラダはOPEN当初から大人気の逸品。お酒のおつまみに最適です。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

K フライドポテト ¥385

子供から大人まで大人気!! 揚げたてフライドポテトをどうぞ!! ※ポテトの種類は変更となる場合がございます。
■ 大起水産 回転寿司

L 油淋鶏 (ユウリンチー) ¥850

サクッとジュシーに揚げた鶏もも肉に特製の薬味ソースをかけました。ビールと共にどうぞ。
■ 魏飯吉堂

M おまかせ5本の盛り合わせ ¥980

※写真はイメージです。
人気の部位を一皿に盛り合わせた人気の一皿。ビールに合う、部位+串を堪能していただけます!
■ 京の焼肉処 弘

N 京都ソウルフード ミノテン 3個 ¥350
レバテン 3個 ¥490

ジュシーなソースの香りがそそる流行りのホルモンのフライ。夜の人気メニューです。
■ 京都 中華料理 清華園

O まぜそば ¥880

京都九条ねぎをたっぷり使用。さらに、九条ねぎの熟成コク醤油で味わう自慢の一品です!
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

P 名物 ほんもの食べ比べ ¥950

錦本店と変わらない製法を守る、大人気の鰻揚げ。天婦羅・カツとあられ揚げの食べ比べ。老舗の伝統の味を御賞味ください。
■ 錦魚力

Q 厚切りローストビーフ パンケーキ ¥1,500

豪快に盛り付けたローストビーフが迫力満点。お腹も心も満たされる大満足の一品です。
■ PANCAKE ROOM

掲載メニュー以外の通常メニューも各ショップ取り揃えております。

掲載メニュー以外の通常メニューは、京都タワーサンドのLINE公式アカウントからご確認ください。

友だち登録方法は裏面をチェック

京都タワーサンドお買物券(500円分)と京都タワー展示室入場割引券(ペア)が抽選で当たる友だち登録キャンペーンを9月30日(金)まで開催中!