

# SANDO

KYOTO TOWER



[www.kyoto-tower-sando.jp](http://www.kyoto-tower-sando.jp)



APRIL  
2018

4

COVER

桜



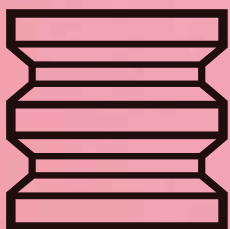
京都の春は、桜がつぼみの頃から始まります。日に日に色付く枝先をくすぐる風につられ、心もだんだん軽やかに。京都タワーサンドでは、そんな桜の季節を目や味で楽しむとっておきが、次々と開花。名所の満開を前に、さあサンド散策へ。

ひとひら、ふたひら、  
心ときめく春を求めて。

京都岩倉に本店を構えるパンとお菓子のお店、レ・フレール・ムトウで楽しめるのは桜と青空を描いた直径約12cmものアイシングクッキー。1枚1枚、少しずつ違う表情の絵から、お気に入りを選んで。

3月4月のデコレーションクッキー  
518円(税込)

■ 1F レ・フレール・ムトウ ☎075-741-7885



KYOTO TOWER  
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

古き良き伝統と新しい感性を取り入れて進化する“京都ドリング”が揃うKYOTO TOWER SANDO パル。この春は、3つの桜味が楽しめるカクテルが数量限定で登場。日本酒ベースの桜モヒート、焼酎ベースの桜フィズサワー、白ワインベースの桜スプリッター。塩漬けされた桜の花びらがグラスを傾けるたびに舞う、趣のあるひとときをお楽しみください。春の桜カクテル 桜モヒート 550円(税込)・桜サワー 500円(税込)・桜スプリッター 490円(税込)  
■ B1F KYOTO TOWER SANDO パル ☎075-744-1828

# FOOD TRAVELER

## 桜

目にもうるわし、桜の花づくし。



はんなりと京の春が咲きました。

江戸時代中期の初代から数えて16代。“いま食べたい”時代に合わせたお菓子を作り続ける吉祥菓寮がこの春咲かせるのは春色のロールケーキ。新潟産の米粉の生地の中には、白と桜の濃厚な生クリームと、桜葉を混ぜ込んだ桜餡がたっぷり。京都の風情を感じる見た目、味は甘すぎず、まさにはんなり。お土産向きのサイズ感も嬉しいです。

桜の栗ロールケーキ 12cm1本  
1,404円(税込) [4月末まで販売予定]

■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



趣が異なる西と東の桜くらべ。

関西仕立ての餅米入り桜餅あん(左)、関東仕立ての桜こしあん(右)、2つの桜餅をイメージした、春限定おたべが詰め合わせに。白湯に浮かべて楽しむ桜の塩漬け付きです。春おたべ(10個入) 540円(税込) [4/30まで販売] ■ 1F おたべ ☎075-744-6437

桜をひとつち、お茶うけに。



慶応元年、東山七条に創業した七條甘春堂が、桜の開花に合わせて販売する、桜の葉を混ぜ込んだ羊羹や干菓子。ひとつちで桜の香りと味わいが楽しめます。桜羹(8個入) 594円(税込) 桜にほひ袋入(12個入) 432円(税込) [4月中旬まで販売] ■ 1F 七條甘春堂 ☎075-371-0801



そっと咲く雅やかな春の「京」。

「京」の字の形でおなじみの「京サブレ」。定番の3種に、春を告げるさくらとチェリーの5種類を詰め合わせ。しだれ桜が満開のパッケージも、春の数量限定ものです。京サブレ さくら(10枚入り) 1,134円(税込) ■ 1F 京都北山 マールプラッシュ ☎075-353-4567



新生活をヘルシー&ビューティーに。

ココナッツのオイル、シュガー、ピール、ミルクを使用した、まさにヘルシーコンシャスな大人のグラノーラ。ドライチェリーの酸味が効いて、牛乳やヨーグルトとの相性もGOOD。この春の朝食やおやつの新習慣にいかがですか? No.5 Coco Cherry 80g 650円(税込) 200g 1,290円(税込) ■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO ☎075-708-3616



さあ、誰の手元へ羽ばたかせよう。

青い大空に羽ばたく鳥たちをイメージした落雁、琥珀糖、金平糖の期間限定セット。雲に見立てた琥珀糖は国産の寒天と砂糖で作り、内側はゼリーで外側はパリッとした、なんとも不思議な食感。ギフトシーズンにぴったり、外国の方にもおすすめです。bird mini (落雁9個・琥珀糖3個・金平糖) 1,190円(税込) [4月末まで販売] ■ 1F UCHU wagashi



彩り鮮やか5つの幸せ。

箱を開けてときめく、食べてさらにときめくいちじく、アプリコット、青りんご、ザクロ、パインのジュレをホワイトチョコと求肥で包んだお菓子です。北白川小町(5個入) 1,620円(税込) ■ 1F 京洋菓子司 一善や ☎075-701-8110



花の香りいっぱいのバスタイムを。

舞妓さんゆかりの白ぬかなどが入った洗顔石鹸は、店舗限定品。花びら入りのバスソルトとあわせて、花の香り立つ、春爛漫のバスタイムを楽しんでみては? 舞妓石鹸(20g) 540円(税込) (90g) 1,728円(税込) バスソルトお嬢様気分(50g) 378円(税込) ■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



癒しのそばに京都のロマンを。

平安時代から伝わる日本古来の遊び、貝合わせをモチーフにした桜柄の香立て。香立てを外せば小物入れとして使うこともできます。貝合わせ香皿桜(白・赤)各1,620円(税込) ■ 1F 井和井 ☎075-371-2001



とんちキツネも桜色。

人気のとんちキツネの和雑貨に春の新色が登場。京都タワーにちなんだ長〜いあぶらとり紙は京都タワーサンド限定。どれも数量限定です。京都タワーサンド限定あぶらとり紙(春) 370円(税込) [期間限定販売] 新色さくら色がまぐちポーチ 2,160円(税込) タンブラー 864円(税込) 手ぬぐい 1,080円(税込) つまようじ入れ 494円(税込) ■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478



ひとさじで、こころ弾む春満開。

ときめく季節の予感を告げるのは、鮮やかな苺、もっちりさくら餡、白玉。辻利で一番人気の濃厚な抹茶ソフトと合わせてほおばると、京都の春が口の中で贅沢に広がります。辻利ソフト春のパルフェ 670円(税込) [4/30まで販売] ■ 1F 辻利 ☎075-744-6417



細かく刻んだ桜の葉を混ぜ合わせたさくらあんの「さくら」は、春だけの爽やかな味わい。抹茶の生地の「聖」と交互に食べると、それぞれのおいしさがより際立ちます。聖・さくら抹茶詰め合せ(さくら5個・抹茶5個) 540円(税込) [4月中旬まで販売] ■ 1F 聖護院ハッ橋総本店 ☎075-741-8247

初桜の季節が今年もきました。



食卓にみずみずしい桜の風味。

じんわりとした大根の甘さと、ほのかな桜風味が食欲をそそる一品。あっさりとした京風べつたらに桜の花を塩漬けた「桜花漬」を添えました。ご飯のおとも、箸休め、お酒のアテにどうぞ。桜花べつたら(1個) 702円(税込) [4月中旬まで販売] ■ 1F 京つけもの 本家こじま ☎075-371-2404

桜めぐりの  
お供にどうぞ。



持ち運びにちょうどいい大きさの、手つきのがま口。都をどりの舞妓さん・提灯・桜など、京都の春らしいモチーフがていねいに刺繍された、春の限定アイテムです。バッグ・イン・バッグやメイク直しのポーチなど、使い方は、あなた次第。  
Kyoto Spring 3,240円(税込)  
■ 1F ぼっちり ☎075-748-1362

季節の変わり目のお肌は、洗顔からていねいに。お肌にやさしい“純金水”を使った、きらめくフワフワの泡立ちは、お店でも体験していただけます。  
洗顔フォーム 2,160円(税込) ■ 1F 京のおしろい落とし ☎0120-046-155



春いちばんの、  
べっぴん素肌へ。



春の京都を、おひとつ。

食わずに取っておきたいくらい、ころんと愛らしい「手鞠あめ」に、春の京都をイメージしたネーミングとフレーバーが登場です。祇園桜手鞠(小) 345円(税込) 京薫風手鞠(大) 561円(税込) 洛中桜舞手鞠(大) 583円(税込)  
※手づくりの為、品切れの場合がございます。 ■ 1F 京あめ クロッシェ ☎075-708-2573

お肌にやさしい、日本製のガーゼはんかち&手ぬぐいです。3つの桜柄から好みの1枚をしのばせて、春の散策に出かけましょう。ガーゼはんかち(桜玉柄・桜もち柄・桜の絨毯柄) 各734円(税込) ガーゼ手ぬぐい(桜玉柄・桜もち柄・桜の絨毯柄) 各1,058円(税込) ■ 1F キテキテ ☎075-371-2230



ふんわりうらかな  
ハンカチ&手ぬぐい。

PANCAKE ROOM の、  
王道パンケーキ。

注文を受けてからじっくり焼き上げる、出来たてふわふわのスフレ生地。京都北山本店で人気のパンケーキの美味しさは、サンド店でも健在です。テイクアウトしやすい蓋付き容器で提供してくれるので、春はお花見に持ち寄ってみては。クラシックパンケーキ(プレーンパンケーキ2枚・メープルシロップ・ホイップクリーム) 800円(税込)

■ B1F PANCAKE ROOM  
☎075-708-3766



FOOD TRAVELER

## Hanami STYLE BENTO

桜の香りに誘われて、京都散歩。  
サンド自慢の持ち帰りの味をお供に  
西へ東へ散策しませんか？



京土愛でみつける、京ワイン。

京都の地酒がずらりと並ぶ一角に、同じく京都にこだわったワインも取り揃えているのをご存知ですか?中でも春の宴におすすめしたいのは、京都青谷の城州白梅を100%使用した、スパークリングワイン。青梅の風味を感じ、軽快な酸味とボディを備えています。京都市内ではなかなか手に入らない、ここ京土愛でも売れ筋の1本です。  
京の梅ワイン 2,700円(税込) ■ 1F 京土愛 ☎075-353-2499



大起水産の彩りちらし寿司。

お花見のおともにぴったり。毎日店頭でさばくマグロをはじめ、大起水産自慢のネタをたっぷり敷き詰めたちらし寿司です。もっと手軽に楽しむなら、パフェスタイルのちらし寿司という手も。海鮮ちらし・紅ズワイガニちらし 各626円(税込) パラちらし・ちらしパフェ 各410円(税込)  
※無くなり次第終了  
■ 1F 大起水産 街のみなと ☎075-746-2308

タピオカベリーズの  
春味スイーツ。

クレープは、ひんやり濃厚な豆乳アイスの上に、みたらし餡・黒胡麻団子・きな粉餅をトッピングした、はんわり和菓子風。タピオカドリンクは、苺とミルクのスムージーに、苺の生クリームとまるごと苺を加えた、目にも可愛い苺づくし。もっちりみたらし団子クレープ 540円(税込) まるごと苺ミルクスムージー・ホイップ(R) 450円(税込) (L) 530円(税込)

■ B1F タピオカベリーズ ☎075-708-3659



リンクの新顔  
ささみチーズ春巻き。

ささみ・大葉・チーズそして梅肉を包んだ春巻きが、サンド店に新登場。パリパリの食感のあとに梅の味がきいてくる、お酒との相性ぴったりのおつまみスナックです。ささみチーズ春巻き 2本 500円(税込) [5月末まで販売]

■ B1F フライドチキンとハイボールリンク ☎075-746-6329

清華園のやみつぎ中華スナック。

とり皮をカラッと2度揚げした、香ばしくサクサクの歯ざわり、さらに薬味がきいたおつまみ「かわボン」。ふわわりやわらか、甘さひかえめの「ごま団子」。どちらもおつまみ手がのびる、完食必至のおいしさです。かわボン(とり皮の唐揚げ)・ごま団子(4個) 各864円

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645



The Roots of all evil. の  
絵になるノンアルコールカクテル。

透明なバッグの中に、食べられる「花とハーブ」が入った、「散策映え」間違いなしのノンアルコールカクテル。このほか「ゴボウと生姜」「山椒とヨーグルト」「林檎とカモミール」の、4種類からお選びください。in The bag 各600円(税込)

■ B1F The Roots of all evil. ☎075-741-6564



FOOD TRAVELER

Hanami STYLE  
BENTO



Roti Chicken & Jackie Tacos の  
人気タコライス&チキンセット。

蓋をあけて目にとびこむ、鮮やかな彩りも春らしい。旨み豊かなチリミートを使ったタコライスに、ロティサリーオープンで焼いたチキン1ピース付きの人気メニューです。タコライス・ロティチキンセット 1,058円(税込)

■ B1F Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN ☎075-746-5006



弘の人気和牛焼肉重

焼肉処 弘の和牛を、どこでも楽しめる焼肉重。柔らかな黒毛和牛と上品な甘辛ダレが織りなすおいしさを、京都ののどかな桜の下で、ゆっくり味わってください。

和牛焼肉重 980円(税込)  
■ B1F 京の焼肉処 弘 ☎075-354-1129

卵不使用・天然酵母のドーナツショップ  
ニコット&マムの春限定ドーナツ

桜茶をイメージした「サクラ」と、ドライいちごをあしらったキュートな「ストロベリープリンセス」。桜のシーズン限定の春色ドーナツは、サンド店で数量限定販売中です。[京都タワーサンド限定] 春のおすすめドーナツ・サクラ 240円(税込)・ストロベリープリンセス 260円(税込)

■ B1F ニコット&マム ☎075-746-2212



名代とんかつかつらの  
感動ヒレかつサンド。

2cmもあろうかという柔らかヒレ肉のかつに、オリジナルソースを絡め、トーストしたさっくり食感のパンにサンド。かつとパンが一体となった驚きの食感は、お花見の席でもきっと主役の一品に。ヒレかつサンド 1,000円(税込)

■ B1F 名代 とんかつ かつら ☎075-708-3155



あんこ屋・都松庵の、ひとくちようかん。

昭和25年創業の、堀川三条のあんこ屋都松庵が長年作り続けている特製ようかんを、お手軽なひとくちサイズで。6つの味が可愛くデザインされた新パッケージとなって、京都タワーサンド店にやってきました。ひとくちようかん(6本セット) 1,200円(税込) ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198

# SANDO STYLE

桜



京都 × 熊野の文化が生んだ「さくら筆」。

創業60余年の歴史ある化粧筆メーカー、材産産業(株)を母体にもつ化粧筆専門店「六角館さくら堂 KYOTO」。世界中から高く評価される熊野の職人の伝統技術と、京都の文化に彩られて、その化粧筆は完成します。写真は華やかな京都の桜を思わせる、べっぴん桜筆シリーズ。ふんわり可愛い桜柄を軸に施し、粉含み、肌ざわり、発色の良い毛質にこだわったオリジナル化粧筆は、お土産にも大人気。毛先をカットすることなく作られる、うっとりするような使い心地をぜひ一度、手にとって確かめてください。べっぴん桜筆シリーズ パウダーブラシ 3,888円(税込) チークブラシ 3,132円(税込) アイシャドーブラシ 1,944円(税込) 扇形パウダーブラシ 3,348円(税込) ■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224



中トロやはまち、春は旬の桜鯛が入った、“はずさない”8貫を、盛り合わせでお楽しみください。

食べて納得!旬ネタの盛り合わせ。上にぎり盛り合せ(8貫) 842円(税込) ■ B1F 大起水産 回転寿司 ☎075-746-2458



京の都もち豚や九条ねぎなど、京食材にこだわったぎょうざがたっぷり12個の人気ニュー。

女性にも好評のあっさり和ぎょうざ。ぎょうざ定食A(ぎょうざ2人前・ごはん・味噌汁・お漬物) 780円(税込) ■ B1F ぎょうざ処 亮昌 ☎075-746-4561



カレーに煮込んでいるのは、国産の米粉と野菜だけ!しっかり溶け込んだ野菜が、春のからだをいたわります。

野菜の旨さに満足の玄米カレー。玄米ベジカレー 980円(税込) ■ B1F VEGETARIAN DELI かな ☎075-353-2399



揚げて、焼いて、オープン!3度の加熱でパリッと焼いた皮から溢れる旨さに、お昼からビールがすすむ!?

3種の極太ソーセージを食べくらべ。自家製極太ソーセージ(極太・極太パッカー・極太チーズ) 各432円(税込) ■ B1F GOTTIE'S BEEF ゴッチーズビーフ ☎075-746-6706

## お昼休みに、観光の合間に etc. 春ランチのおすすめ8選!



本場の点心師が一つ一つ手づくりで仕上げました。大きいパリパリぎょうざと肉汁たっぷり焼売です。

パリパリとジューシー2つの肉感が食べたくなる! 魏飯の焼売 4個 540円(税込) 貝だくさん焼餃子 5個 518円(税込) ■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493



鳥せい一品メニューの定番・唐揚げに、大根おろし+梅肉のさっぱりだれが好相性。

梅香る、期間限定の唐揚げ! 梅おろしのもも唐揚げ 530円(税込) ■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339



十割蕎麦と、海老・さつまいも・かぼちゃなど7種の揚げたて天ぷらを一度に楽しめる人気セット。

さっぱり蕎麦+天ぷら7種の贅沢感。天せいろ蕎麦 980円(税込) ■ B1F 草庵 ☎075-746-7698

KYOTO TOWER SANDO LUNCH



手作りチャイ(アイスorホット)と、15時以降限定の焼きチーズカレーはバターチキンカレーに、たっぷりモッツアレラチーズをかけて焼き上げたボリューム満点カレーです。

遅めランチに嬉しい食べ応え! 焼きチーズカレー 1,000円(税込) チャイ(HOT-ICE) 400円(税込) ■ B1F Curry Shop JUNAYNA ☎075-708-3973



KYOTO TOWER SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

体験  
する

1つの場所で京都の色々な体験を  
「触って」「作って」「持ち帰る」  
SANDO 美味しいWORKSHOP



2F

EXPERIENCE  
WORKSHOP

NEW SHOP

3月オープン新ショップのお知らせ



箸や万作  
箸と箸置き専門店  
☎075-585-5598(3/26~)

3月14日(水) OPEN

人と人との「はしわたし」  
「万(よろず)の箸を作る」という  
想いをこめた「箸や万作」(はし  
やまんさく)。「輪島塗」「津軽  
塗」「若狭塗」などの塗箸や  
made in kyotoにこだわった  
「京竹箸」、「清水焼」や「九谷  
焼」の箸置きなど「日本の誇る  
伝統工芸品」に加えて、吉野杉、  
屋久杉、黒文字などの稀少な木  
材を原材料に用いた様々な商  
品が常時800種類以上並びま  
す。箸と箸置きの種類豊富さ  
に加え、出産祝、結婚祝、卒業祝  
など生活の中にある「めでたい  
日」に着目したユニークなギフ  
トBOXも種類豊富にご用意。贈  
答者も楽しみながらお買い物  
をして頂けるお店です。

A.2膳用桐箱 舞子 1728円  
※箸・箸置きは別売りです。  
B.御園箸 3672円



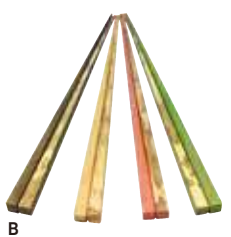
ROLLY'S ROLL ICE CREAM  
KYOTO  
ロールアイスクリーム  
☎075-746-7741

3月20日(火) OPEN

京都の女の子の「かわいい」を  
テーマにしたロールアイス

海外生まれの「アイスロール」  
が京都で独自の進化をし、京  
都の女の子の「かわいい」イ  
メージをテーマにして、「どき  
どき」を感じてもらえたり、「  
わくわく」したり、そんな表  
情や気持ちもロールアイス  
に乗せて伝えます。私たちの  
サービスは、一方向ではな  
く、お客様の気持ちを引き出  
すための演出もエンターテ  
イメントとして記憶に残る  
サービスを提供いたしま  
す。

パナレーゼの生地にイチゴ  
と煉乳をミックスインした、見  
た目も甘〜くかわいいロール  
アイスです。  
C.ローリース ワンダーランド  
972円



WORK SHOP  
2F 体験フロア 9:00→21:00

食品サンプル専門店 でざいんぽけっと  
☎075-354-1123  
食品サンプル作りを体験。特別なプレゼントにおすすめです。おひと  
り様からツアー・団体まで大歓迎。別注文でのお気に入り料理の製  
作や、300点以上の食品サンプル雑貨の販売も行っています。  
抹茶パフェ お1人様 税込2,980円  
回転寿司2貫セット お1人様 税込3,480円  
[予約]当日予約可(予約優先) お1人様~最大40名様まで  
対象年齢 / 3歳以上(お子様は保護者同伴必須)  
所要時間 / 45分~60分程度  
体験受付 / 10:00~20:00

七條甘春堂 和菓子体験教室  
☎075-371-0801  
慶応元年から続く京菓子店で、「上生菓子」と  
言われる季節の和菓子作りを体験。5点を作  
り上げ、1点はその場で抹茶と召し上げて  
いただき、4点はお持ち帰りいただけます。  
京菓子手作り体験 税込2,500円(税込2,700円)  
上生菓子4点(3種類の内1種類は2点作成)と、お干菓子1点を作成。  
[予約]前日12時まで 最大42名様まで  
所要時間 / 90分程度  
体験受付 / ①10:00~②13:00~③15:00~④17:00~

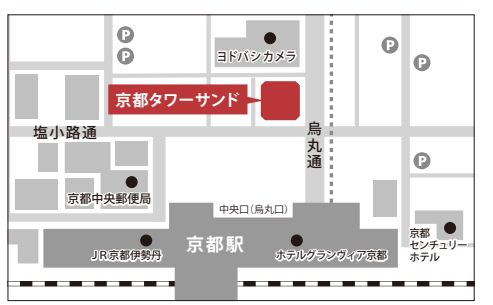
大起水産 寿司セミナー  
☎075-746-2119  
実際の寿司職人の手ほどきを受けて、にぎり寿司  
作りを体験。体験後は、できたてのお寿司をその場で食べていた  
だけます。終了後は認定証とオリジナルのおみやげが付きま  
す。  
にぎり寿司 8貫コース 税込2,000円(税込2,160円)  
にぎり寿司10貫コース 税込2,500円(税込2,700円)  
にぎり寿司12貫コース 税込3,000円(税込3,240円)  
[予約]前日21時まで 最大24名様まで  
所要時間 / 90分程度  
体験受付 / ①10:00~②12:00~③14:00~④16:30~⑤18:30~

おたべ体験道場  
☎075-744-6439  
自家製粉したコシヒカリの米粉  
と自家製のおあんを使い、京都  
の定番みやげのひとつ「おたべ」  
を手作り体験。京都タワーサンド店  
限定で認定証とオリジナルのお  
みやげが付きま  
す。  
おたべ手作り体験  
税込1,111円  
(税込1,200円)  
[予約]前日15時まで  
最大12名様まで  
対象年齢 / 小学校5年生以上  
所要時間 / 60分程度  
体験受付 / ①9:30~  
②11:30~③13:30~④15:30~  
⑤17:30~⑥19:30~

伝統工芸体験工房  
あかね屋  
☎075-744-1570  
清水焼・京扇子の絵付けや天然  
石を使った念珠作り体験を、京  
都の伝統工芸である清水焼の窯  
元がプロデュース。小さなお子  
様にもできる動物の色塗りもご  
用意しています。  
お1人様  
税込1,000~2,315円  
(税込1,080~2,500円)  
最大45名様まで  
所要時間 / 60分程度  
体験受付 / 9:00~20:30

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。京都ならではの文化に触れることができる体験フロア。



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



■掲載価格はすべて税込み価格の表示となります。■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。■数に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

OPEN

- 年中無休
  - B1F FOOD HALL** 11:00→23:00
  - 1F MARKET** 9:00→21:00
  - 2F WORKSHOP** 9:00→21:00
- ※一部の店舗は営業時間が異なります。

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(地下からの入口は23:30  
頃~7:00頃までは閉鎖しております。)  
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。



KYOTO TOWER  
SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP