

SANDO



KYOTO TOWER

www.kyoto-tower-sando.jp

COVER

祭

京都の祭シーズンはいよいよ佳境!そんな街全体の熱気に負けじと京都タワーサンドでも、祭気分がうんと高まるフード&ドリンクなどが勢ぞろい。ここに来てこそその多彩な刺激やエネルギーを、ぜひ味わってみませんか。

人気プルワリー「京都醸造」のクラフトビールが一度に3種類も楽しめる!「一期一会」(写真右)、「なごり雪」(同中央)などの看板・定番ビール、限定醸造の「守破離」(同左)などが日替わりで登場。好みのビールを見つけれらる、と好評のメニューです。 京都醸造飲み比べセット(季節のビール3種) 990円(税込)

■ B1F KYOTO TOWER SANDO パル ☎075-744-1828

8 9

AUGUST
2018
SEPTEMBER



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

飲んで、食べて、手に入れて
京の「祭」を、さあ堪能。

からだ想いの黒七味ナッツ。

世界初の黒七味ナッツ!ピリッとした唐辛子の辛さと、山椒の豊かな香りが、ナッツの味わいを引き立てています。もちろん、99%オーガニック素材の無添加。ビール、日本酒によく合いますよ。 祇園黒七味ナッツ 30g 650円(税込) 65g 1,190円(税込)

■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO ☎075-708-3616



ゆず胡椒香る、癒し系カレー。

かなな特製グルテンフリーカレーに、ゆず胡椒でマリネした賀茂なす、万願寺唐辛子、カンパリトマトをトッピング。やさしいカレーの味わいの中にほんのり効いた和スパイスに、夏の疲れも癒されそう。もちろんヴィーガンの方にもおすすめです。 ゆず胡椒風味京野菜カレー 1,350円(税込)

■ B1F VEGE DELI かなな ☎075-353-2399



これぞ日本のスパイシーカクテル。

山椒のジン、日本酒、ゆず胡椒、白味噌、七味唐辛子など、和のスパイスや素材をふんだんに使ったユニークなカクテル。街中の暑さを忘れてちょっと1杯、新感覚の爽やかさを楽しんでみませんか。 LIME LIGHT / 月下美人 1,000円(税込)

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

おかずになる山椒ふりかけ。

おだしで炊いたかしわに一味唐辛子少々、香り高い山椒がたっぷり。具たくさんなのでご飯はもちろん、うどんなど種類のトッピングにもおすすめ。この夏、清涼感あるスパイシーな山椒が主役のふりかけはいかが? 京のうま辛山椒ふりかけ 594円(税込)

■ 1F おちゃのこさいさい ☎075-746-4626



酒欲を刺激!濃厚ソーセージ。

「お酒のおともに!」とゴッチーズビーフいちおし。一口ではとても食べきれないビッグサイズ、気付けばグラスが空になるほどの濃厚な肉の旨み。スパイシーなチオリソー味など、食べ比べも楽しい4種類。 チオリソーソーセージほか極太ソーセージ4種 各432円(税込)

■ B1F Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ ☎075-746-6706



FOOD TRAVELER

Matsuri STYLE SPICY

情熱的で刺激的、スパイシーフードは「祭」そのもの。夏こそ食べたいこの味わい、各店舗から大集合!

甘辛ジューシー屋台唐揚げ。

祭屋台の定番スナックに、スイートチリソースをON。その香りは無性に食欲をかきたて、ほおぼると後から辛さがじわり。ジューシーなリングの唐揚げのおいしさがさらに引き立つ、夏にぴったりの1品です。 屋台のタイ風唐揚げ 500円(税込)

■ B1F フライドチキン&ハイボールリンク ☎075-746-6329



口の中でスパイス躍るカレー。

スパイス好き必食、ジュナイナの看板カレー!20種以上のスパイスと野菜だけから取ったブイヨンの甘み。店頭で最後にまたスパイスを炒めて香りを引き出す、仕上げまでこだわり抜いた1皿です。 オリジナルスパイシーカレー 1,000円(税込)

■ B1F Curry Shop JUNAYNA ☎075-708-3973



個性がピリリ、辛口ラーメン。

トッピングの白ネギとこだわりのチャーシューは、京都黒一味・山椒でピリ辛和えに。スープはあっさりとした醤油ベースなので、黒一味の辛さをストレートに味わえる、まさに大人のラーメンです。

京都黒一味ネギそば 950円(税込) ■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493



辛いのにペロリといける豚キムチ。



暑い夏にぴったり、キムチ&豚バラ肉の、定番スタミナメニューです。キムチの強烈な辛味がしっかり効いていながら、不思議とお箸がどんどん進んでしまう、やみつきの味わいです。豚キムチ 810円(税込) ■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645

辛さほとばしるHOTなクレープ。

クレープ生地まで真っ赤!粗挽きソーセージと濃厚チーズの上に、激辛唐辛子がたっぷり。辛さは3つのレベルから選べます。さらに+30円でデスソースのトッピングも可。辛党の方は、ぜひ挑戦を! レッドペッパーピザ 540円(税込) [9月末までの販売予定] ■ B1F タビオカベリーズ ☎075-708-3659



辛×旨×爽なボリュームタコス。

汗をかきつつ、ガブリ!自家製チリビーンズミートソースに、ゴーダチーズ、パクチーや玉ねぎなどのフレッシュ野菜をのせた、辛さとともにパラエティ豊かな味わいを感じるメキシカンタコスです。メキシカンチリミートとチーズのタコス 1ピース475円(税込) ※写真は2ピースです。 ■ B1F Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN ☎075-746-5006



祭

ちらし寿司でちょい涼み。

大起水産の持ち帰り用ちらし寿司は、鮮度のいいネタがぎっしり詰まった上にお手頃なお値段が魅力。真夏の暑さに疲れた時でも、お寿司ならさっぱりといただけそう。海鮮ちらし、バラちらし、紅ズワイガニちらしのほかにも店頭ではさまざまなメニューが選べるので、ぜひ立ち寄ってみてくださいね。左から ちらし寿司・海鮮ちらし寿司 各626円(税込)

■ 1F 大起水産 街のみなと ☎075-746-2308



FOOD TRAVELER

京カワイイ!を
食べ歩き。

京都土産でおなじみ「京ばあむ」を小さくカットし、濃厚な抹茶のチョコレートとカリカリのハツ橋をトッピングしたパームパー。京ばあむは焼きたてを使っていて、ビックリするくらいふわふわ!ここでしか手に入らない「京カワイイ」食べ歩き向けスイーツです。京ばあむパー 270円(税込) [京都タワーサンド店限定/午後からの販売]
■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423



にほんしゅで
かんぱいが、京都流。

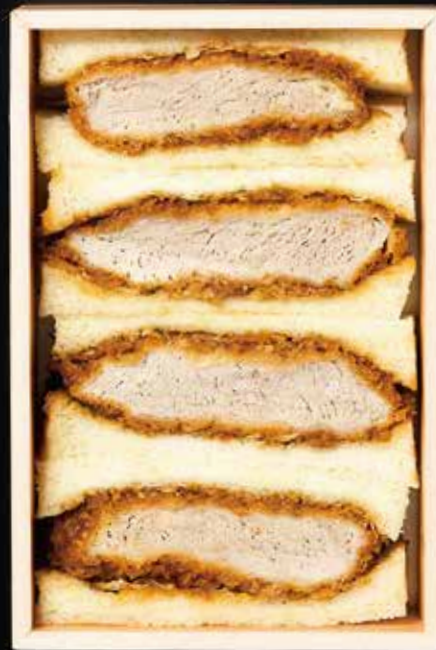
京都には「日本酒乾杯条例」というユニークな条例があるのをご存知ですか?ご紹介するのは、そんな日本酒推しの街らしさが詰まった1本、手間暇かけた生もと造りの純米酒。和食料理によく合うんです。冷でいただくとしっかりとした味わい、ぬる燗でいただくときに旨味が花開きます。京都ではにほんしゅでかんぱいしておくれやす 3,780円(税込) [京都タワーサンドオリジナル限定]
■ 1F 京土愛 ☎075-353-2499



2種の宇治茶を、
カリッ、サクッ。

口に運ぶたび、カリッとはじける軽快な食感!何度も何度も吟味して作り上げたというフレーバーは、「京都 宇治茶」錦一葉ならではの他にはない味わい。どこか懐かしい甘酸っぱさの季節限定・梅フレーバーと、定番人気の宇治抹茶フレーバーの2種類入り。京宇治茶ポップコーン 梅と抹茶 1,296円(税込)

■ 1F 京都 宇治茶 錦一葉 ☎075-708-7321



お祭り前の、パワーチャージ。

夏祭り前の腹ごしらえにうってつけ!店頭で揚げたヒレかつをお持ち帰りで楽しめる、知る人ぞ知るかつらの名物サンドイッチです。何と言っても注目すべきは、ヒレかつの半端ない分厚さとボリューム感!ぜひ実物を見て、そしておいしさも堪能していただきたい1品です。

ヒレかつサンド 1,000円(税込)
■ B1F 名代 とんかつ かつくら ☎075-708-3155



3Dで愛でる、晩夏の風物詩。

「五山の送り火」を立体化!その大きさもビジュアルもインパクト絶大の抹茶ケーキです。ゴツくてポップな見た目とは裏腹に食感はしっとり、さすがは京都の人気店のこだわりを感じるお味。風呂敷には大文字焼き、五重塔、舞妓さんなど京都の名所・名物のイラストがちりばめられており、贈り物にもおすすめです。五山精霊送り大文字 2,484円(税込)

■ 1F 京洋菓子 一善や ☎075-701-8110



袋の中は、甘〜いお祭り騒ぎ。

卵を使っていないホロホロ食感クッキー「和ネージュ」など、ムトウの人気焼菓子を5種類詰め合わせ。カラフル&キュートな夏柄パッケージは、お子様へのお土産にもきっと喜ばれる! HANABI(いちごのメレンゲ14g、抹茶のマドレーヌ2個、和ネージュ3個、フラワークッキー1枚、フィナンシェ1個) 1,264円(税込) [7月初め~8月末まで販売/なくなり次第終了]

■ 1F レ・フレール・ムトウ ☎075-741-7885

SANDO STYLE

祭

五感で堪能する、黒ごまのおいしさ。



若者に人気のロールアイスですが、期間限定のこのメニューは大人の方にもぜひ食べていただきたいお味。バニラベースのアイス生地に、石臼で挽いた京都の黒ごまをミックスイン。口の中で、黒ごまの上品な香ばしさ、食感、甘みを感じられます。クリームやあんこなどトッピングも多彩で、最後まで飽きずにいただけますよ。ローリーと五山の送り火が描かれた、ふやきにもご注目！ 京黒ごま黒みつきなこ 918円(税込) ■ 1F ROLLY'S ROLL ICE CREAM KYOTO ☎075-746-7741



大輪の花火に、さりげなく大文字。

京都の名物「大文字」を空に咲く大輪の花火とからめた、シンプルながら遊び心がある和モダンなデザインTシャツです。同じく、大文字が描かれた手ぬぐいとペットボトルケースも、こっそり京都らしさをアピールしたユニークなデザイン。Tシャツ 花火と大文字 S~LLサイズ 5,292~5,724円(税込) 手ぬぐい 1,058円(税込) ペットボトルケース 1,944円(税込) ■ 1F キテキテ ☎075-371-2230



香るたびに、心が躍りだす。



四季折々の和のモチーフを香りや版画で表現した「HANGA」シリーズ。真夏の夜を彩る花火をイメージしたフルティナーな香りは、ラズベリー・アップルなどを調合しているそう。お揃いの香立や、いつでも手軽に香りを楽しめるスプレータイプのフレッシュナーもご一緒にどうぞ。HANGA 花火 インセンス 756円(税込) 香立 594円(税込) ルームフレッシュナー 756円(税込) ■ 1F 井和井 ☎075-371-2001



手のひらサイズの祭気分。

カラフルな柄に大文字の送り火を表現したがま口は、この時期限定商品。丈夫でありながら繊細な色やデザインが表現されるジャガード生地には、人の手の温かみを感じられます。どちらもマチがしっかり付いており、小物入れや小銭入れなど、使い方はさまざま。大文字 2.6くしマチ 1,404円(税込) 4.0くしひろマチ 1,944円(税込) ■ 1F ぽっち ☎075-748-1362

手作りスイカ1切れ、いかが。



ころんと可愛いミニチュアサイズなのに、シャリシャリ感やみずみずしさがとってリアル!食品サンプル職人が1つひとつ丁寧に手作りした、三角のスイカのアクセサリです。身に付ければたちまち、夏のファッションのアクセントに。三角西瓜 キーホルダー 880円(税込) イヤリング 1,980円(税込) ■ 2F でざいんぽけっと ☎075-354-1123



自慢できちゃう、京の定番土産。

“京都を代表する銘菓”といえど誰でも思い浮かべるつばあん入り生八つ橋「おたべ」。手作りなら特別感がさらにアップ。自家製粉のコシヒカリの米粉と自家製のあんを使った、本物の味を再現できますよ。京都タワーサンド店限定で、認定証とオリジナルのお土産が付くのも嬉しい。

おたべ体験道場 ☎ 075-744-6439

おたべ手作り体験 1,200円(税込)

[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(小学4年生以下は保護者同伴必須)
 所要時間 / 60分程度
 受付時間 / 9:00~21:00
 予約方法 / お電話または公式HPから
 ●体験予約はフリーダイヤル 0120-539-489でも受付中(9:00~17:00 土・日・祝OK)



期間限定特典

オリジナルあぶらとり紙
プレゼント

対象期間

7/25(水)~
9/24(月・振休)

WIND CHIMES



期間限定特典

ご予約時に「SANDO季刊誌を見た」とお伝えいただくと
2名様以上の体験で10%OFF

*公式HPよりご予約の方は、体験当日にお申し付けください。

対象期間

7/25(水)~
9/24(月・振休)



世界にひとつの涼を描こう。

350年以上の歴史ある「清水焼」の窯元がプロデュースする、伝統工芸ワークショップが楽しめる!この時期のおすすめは、ガラス風鈴に5色の絵の具を使う絵付け体験。当日持ち帰りできるので、京都巡りのお土産にもぴったり。夏の思い出を、あなたの手でカタチに残してみませんか。

伝統工芸体験工房 あかね屋

☎ 075-744-1570

ガラス風鈴絵付 1,800円(税込)

[予約] 最大45名様まで
 所要時間 / 60分程度
 受付時間 / 9:00~20:30
 予約方法 / お電話または公式HPから

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

WORKSHOP

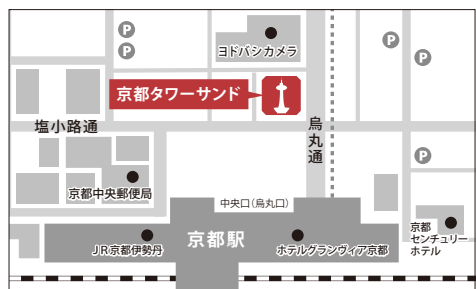
2F 体験フロア 9:00~21:00



その他、体験フロアの情報は館内リーフレットまたはホームページをご覧ください

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。



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。

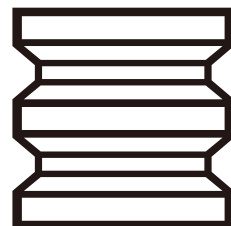
京都タワーサンド

〒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。



WiFi
kyototower-wifi



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP