

WAGASHI

期間限定特典
 通し矢(焼き菓子)
 1個プレゼント
 ※1F 七條甘春堂店頭でお渡しします。
対象期間
 9/25(火)~11/24(土)



作るも夢中、
 食べるも夢中。



実際に販売されている和菓子と同じ、選び抜かれたこだわりある素材を使いながら、職人がていねいに和菓子作りをレクチャーする、人気和菓子体験教室です。上生菓子を4点と、干菓子1点を手作り体験していただけます。できあがったお菓子のうち1点は、その場で抹茶といっしょに召し上がっていただけます。その他のお菓子はお土産としてお持ち帰りいただけます。

七條甘春堂 和菓子体験教室 ☎075-371-0801

京菓子手作り体験 2,700円(税込)
 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
 対象年齢 / 小学校以上 (小学生以下のお子様は保護者の同伴が必要です。)
 所要時間 / 90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
 ●予約の状況によっては当日ご予約いただけます。

IN SANDO 2018.10.11

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

まるで本物?パフェを手作り。

芸術の秋に、日本特有の文化である食品サンプルの制作体験をしませんか?ショップには食品サンプル制作技術者資格を取得したインストラクターがスタッフとして常駐し、食品サンプルをすべて手作りしています。今回の制作体験では「抹茶アイスパフェ」の他に「抹茶ジェラートパフェ」を一から制作していただけます。ぜひお友だちやご家族といっしょにご参加ください。

食品サンプル専門店 ぞざいんぽけっと
 ☎075-354-1123

抹茶ジェラートパフェ制作体験 2,980円(税込)
 [予約]お1人様~最大40名様まで
 対象年齢 / 7歳以上から(お子様は保護者同伴必須)
 (抹茶アイスパフェは3歳以上から)
 所要時間 / 45分~60分程度 受付時間 / 10:00~20:00
 予約方法 / お電話または公式HPから
 ●予約の状況によっては当日ご予約いただけます。



FAKE FOOD



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

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



official instagram
 kyototowersando

SANDO

KYOTO TOWER

www.kyoto-tower-sando.jp



京を彩る小さい秋色、
 みつけた。



10
 OCTOBER
 2018
 NOVEMBER

COVER 橙

京都の秋はこれから本番。だんだんと
 橙色に染まりゆく山々や街並を巡るのは、
 今の時期だけの特別なお楽しみです。
 京都タワーサンドにもほら、少しずつ秋
 の気配が。訪れる度に深まる味わいやと
 きめきを、散策気分ですべて探してみよう。

小さな飴も、この秋、鮮やかな橙に色づ
 きました。京都の職人技とヨーロッパの
 美の表現が融合したクロッシュの京あめ
 は、愛らしい見た目はもちろん、個性的な
 ネーミングと味の組合せも魅力の一つ
 です。上から、パリの街路樹・秋(モンブラン)
 秋のシャンゼリゼ(カスタードプリン)
 ジャック・オ・ランタン(コーラ) 各648円
 ■1F 京あめ クロッシュ ☎075-708-2573



KYOTO TOWER SANDO
 FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

SANDO STYLE



包みも中身も、もみじ一色。

バターが口の中いっぱいに広がるサクサクのリーフパイは、期間限定・紅葉柄のラッピングですっかり秋の装いにお茶会の手土産などに喜ばれそう。お味はプレーン、抹茶味の2種類。ことはハ 1,199円(税込) [紅葉ラッピングは11月まで]
 ■ 1F レ・フレール・ムトウ ☎075-741-7885



大人かわいく、秋らしく。

手ざわりよく、秋らしいほっこりとした色合いの生地に、オリジナルの猫と紅葉の刺繍が大人らしくもかわいらしいシリーズ。お出かけにセットで使うのもおすすめです。巾着 1,620円(税込) ティッシュポーチ 1,512円(税込) タオルハンカチ 692円(税込)
 ■ 1F 井和井 ☎075-371-2001

きな粉にも、丹波黒豆の風格あり。

100%オーガニックのカシューナッツに、京・丹波ぶどう黒豆きな粉をまぶしたきな粉ナッツは、1粒ごとに贅沢な味と香りが広がります。秋からは始める健康習慣にいかがですか? きな粉ナッツ 30g 700円(税込)・65g 1,290円(税込)
 ■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO ☎075-708-3616



橙

化粧筆から始める、べっぴんの秋。

京の雅を感じさせる粋な化粧筆のセット。軸に金沢の金箔・銀箔を施した、熊野の熟練した筆職人が作る5種類の化粧筆に、筆立ても京都の手刷和紙を使った職人手作りの逸品と、日本の伝統的な技でまとめています。【限定10セット】風姿花伝(ふうしかでん) セット 38,880円(税込) ■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224



芸術の秋によし、食欲の秋によし。

大切な方への贈り物にぴったり、秋にふさわしい2種類のお箸と2組の箸袋と箸置きを桐箱に入れたセットです。商品はすべて手作り、デザインは店舗限定で、桐箱もいろいろな柄から選べます。お箸は名入れも可能です。オリジナルギフトセット 9,828円(税込)
 ■ 1F 箸や万作 ☎075-585-5598



手のひらに、京の旬風景を。

鮮やかで品のある秋の風景を繊細なジャガード織で表現した、この時期だけの京都限定がま口です。使いやすくてかわいらしい手のひらサイズで、カラーはオレンジとネイビーからお選びいただけます。秋の京都 丁2.6丸平 各1,080円(税込)
 ■ 1F ぽちり ☎075-748-1362



2種の秋限定、どちらにしよう?

定番人気の宇治抹茶味と一緒に、丹波栗味、さつまいも味をそれぞれ詰め合わせた秋限定ポップコーン。数量が限られていますので、なくなる前にどうぞお早めに。左から、京宇治茶ポップコーン 丹波栗と抹茶・さつまいもと抹茶(ショートサイズ) 各1,296円(税込)
 ■ 1F 京都 宇治茶 錦一葉 ☎075-708-7321

京ばあむ専門店限定

京都駅エリアで手に入るの、京都タワーサンド店だけ! 抹茶のチョコレートを使用した、しっとり濃厚なブラウニー。京ばあむの形をそのままに、かわいい手のひらサイズに仕上げました。京ばあむブラウニー 4個入 918円(税込) [10月上旬から販売]
 ■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423



生八ッ橋の中に、秋の実り。

京都土産の定番・聖護院八ッ橋総本店から、栗を使ったあんを生八ッ橋で包んだ秋の旬菓が登場。白あんベースの上品な甘さの中、栗のつぶ感がアクセントに。聖・旬菓くり 10個入り 540円(税込) [12月上旬までの期間限定]
 ■ 1F 聖護院八ッ橋総本店 ☎075-741-8247



かばんの中にも秋がきた。

「四季が巡る日本のお山柄」に秋バージョンが登場。裏地の色にもこだわった小物はすべて職人の手作り。パッチンポーチは片手で開閉しやすい「ばね口」仕様です。パッチンポーチ 各1,620円(税込) エチケットミラー 各756円(税込) ■ 1F キテキテ ☎075-371-2230



SANDO STYLE



「和やわらぎ」の銘菓で、ほっと一息。

和(やわらぎ)という名の通り、食べるとほっと気持ちが和らぐ京風モンブラン。下は刻んだ栗がふんだんに入った栗羊羹、上には栗きんとんとマロンブラッセを散りばめた、栗尽くしの一品です。
和モンブラン 1,080円(税込)
■ 1F 七條甘春堂 ☎075-371-0801



お土産にしたい、癒しのふんわり食感。

京都産さくらたまごを使った、ふんわり食感で卵の風味豊かな「ひよこばあむ」のミニサイズ。プレーン、丸久小山園の茶葉を使った香り高い宇治抹茶・京ほうじ茶の3種類からお好みの味を、ぜひ京都巡りのお土産に。ひよこばあむミニ 各230円(税込) ■ 1F 菓樂 ☎075-744-1427



この秋食べたい! はんなりスイートポテト&甘栗。

焼き芋と天津甘栗をそれぞれペースト状にしたものを、やわらかい餅生地で包みあげました。秋の味覚たっぷりな2つのお味をお楽しみください。
はんなりスイートポテト&甘栗 648円(税込)
■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



京の和菓子で楽しむ、紅葉散策。

橙

まるで、秋色の宝石箱。



包みを開けたときの歓声が聞こえてくる! 善や自慢のジューシーなパウンドケーキに、栗、かぼちゃ、さつまいも、ナッツやドライフルーツなど秋の味覚をこぼれんばかりにちりばめた、秋限定商品です。秋三彩 2,376円(税込)
■ 1F 京洋菓子司 一善や ☎075-701-8110



じっくりコトコト、蜜煮のできあがり。

北海道産の黒大豆を、じっくりやわらかく炊き上げ、オールドラム酒を贅沢に調合したシロップに漬けて込んでグラッセに。この秋の新商品ですので、他と被らない贈り物選びにもうってつけです。黒豆グラッセ 540円(税込)
■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198

京の午後は、和風ミルクティーで。



1

ちょっと休憩に嬉しい爽快感。

2

バーで1杯、珈琲デザートはいかが。

3



SANDO BREAK

秋のひとつときをおいしく彩る旬味スイーツ&ドリンク

1

冷たいほうじ茶とミルクが合わさったほうじ茶ラテは、例えるなら「和風ミルクティー」。仕上げのホイップクリームの上にはシナモンパウダーをふりかけて、香り豊かなティータイムを演出してくれます。勿論、中にはもちもちのタピオカも。ほうじ茶シナモンラテ Rサイズ 450円(税込)・Lサイズ500円(税込)
■ B1F タピオカベリーズ ☎075-708-3659

2

京都育ちの茶葉を使った宇治抹茶の風味で、さっぱりマイルド。お酒というのを忘れてしまいそうな飲みやすさは、秋の屋下がりからゆったり嗜む1杯にぴったり。左から 宇治抹茶チューハイ 480円(税込) 宇治抹茶モヒート 550円(税込) 宇治抹茶ピア 590円(税込)
■ B1F KYOTO TOWER SANDO バル ☎075-744-1828

3

独創的な和カクテルが揃うThe Roots of all evil.では、今秋からハンドドリップコーヒーも愉しめるように。こちらのデザートは、フルーティーなコーヒーソースをハーブゼリーにかけて、後味さっぱり。スプーンで崩しながら、2層のハーモニーをご堪能ください。COFFEE&JELLY 600円(税込)
■ B1F The Roots of all evil. ☎075-741-6564

4

辻利で人気の抹茶ソフトには、林檎やスイートポテト、栗の生八つ橋など秋の味覚をふんだんに。ほうじ茶には、コク豊かなホットチョコレートを合わせ、ナッツも仕上げにオン。和テイストの秋味は、どちらも期間限定メニューです。左から 辻利ソフト 秋のパルフェ 670円(税込) [10月1日からの販売]ほうじ茶ナッツショコラ 594円(税込)
■ 1F 辻利 ☎075-744-6417

5

ふんわりパンケーキを、秋は栗を使った濃厚モンブラン仕立てで味わいませんか?たっぴり絞られたマロンクリームが、パンケーキとまるやかにマッチ。アイスは渋皮栗の大人味、そして栗と胡桃のトッピング。栗の甘さが口いっぱいに広がる、栗好きにはたまらないスイーツです。モンブランパンケーキ 1,250円(税込) ■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766

6

卵不使用・天然酵母ドーナツのニコット&ママから、豆乳ドーナツが初登場。可愛いひと口サイズに、モンブランクリームを上からたっぷり。キャラメルラテとセットでひと息つくのにも、カップ片手に京都散策にもおすすめ。豆乳ドーナツのモンブラン 380円(税込)キャラメルラテ Rサイズ ICE450円(税込)・HOT420円(税込)
■ B1F ニコット&ママ ☎075-746-2212

たわわに実った秋を堪能。



4

パンケーキ with 栗、栗、栗。



5

お子様もニコットとする、マロン味。



6



お酒 × ソーセージ、
どの組合せで味わう？

熟成肉専門店が提供する、肉の旨味あふれる極太ソーセージ。定番のプレーン、後味爽やかなバジル、マイルドなチーズ、ピリ辛チョリソーと味は4種類。お酒に合わせてお好みをチョイスして。

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

脂がのった合鴨が
まさかの生ハムに！

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。ワインのおともイメージが強い合鴨ですが、日本酒やビールにも意外と合うので、ぜひお試しを。 合鴨の生ハム

600円(税込)

■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339



食欲の秋にうってつけの
満腹ボックス！

焼きたての自家製タコスに、ジューシーな国産鶏ローストをはじめ、ハーブライス、ポテト&チップスなど、お店自慢の味が一度に楽しめる贅沢ボックス。夜ごはんとしても嬉しいボリューム感です。タコチキDXボックス 1,490円(税込)

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

FOOD TRAVELER

Autumn STYLE
NIGHT

1日ゆっくりと

秋の京都を満喫した後は、
お腹もココロも満たしてくれる
秋の夜長のグルメはいかが？



橙色に染まった、
サクピリおつまみ。

希少部位のせせりを丸々1本使用!唐辛子ペーストを効かせ、柿の種の衣をまとって、サクッ、ピリッとやみつきの濃厚さ。噛めば噛むほど味が出る、お酒のおともにぴったりのスナックスティックです。秋の夜長〜いせせりのサクピリスティック 4本 500円(税込)

■ B1F フライドチキンとハイボール リンク ☎075-746-6329

京の秋色蕎麦で
あったまろう。

温かい蕎麦に、にしんの甘露煮をのせた京都名物「にしん蕎麦」。草庵でも、自家製にしんと石臼挽きの十割かけそばでお楽しみいただけます。にしんの上品な甘辛さは、日本酒との相性も抜群です。自家製にしん蕎麦 980円(税込)

[期間限定]

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



南瓜の一品メニューで
ほっこり。

ホクホクに蒸したかぼちゃを茶巾しぼりにして、動物性原料を使わず仕上げた野菜スープあんをとろ〜り。素朴な旨味と甘味の中に生姜を効かせて、寒さ深まるこれからの季節に嬉しい一品に。北海道かぼちゃの茶巾あんかけ 650円(税込)

■ B1F VEGE DELI かな ☎075-353-2399

“とりあえず1杯”
に合う、この5本。

秋の夜長にふと、おいしい焼肉が食べなくなったら、弘の焼肉串をご堪能あれ。食べ応えある和牛切り落としカルビや自家製スモークタンなど、人気部位+季節の野菜を、おつまみ感覚で味わえますよ。おまかせ5本盛り合わせ 980円(税込)

■ B1F 京の焼肉処 弘 ☎075-354-1129



サクサク、じゅわっと、秋の訪れをかみしめる。

季節に合わせて中身が変わり、四季折々の味わいが楽しめる湯葉巻きかつは、湯葉の食感も心地いいかつらの名物。定番のやわらかヒレかつと一緒に、秋のおいしさをお召し上がりください。野菜の湯葉巻とひと口ヒレかつ膳 1,420円(税込) ■ B1F 名代 とんかつ かつら ☎075-708-3155