

# DO YOU KNOW ABOUT JOHNNIE WALKER?

語りたくなる  
ジョニーウォーカーのこと



ブレンドを極めた  
12のクラフトマン  
門外不出のブレンド技術は6世代に受け継がれ、現在は12名で構成されるブレンドチームへ。



約800万樽もの原酒  
スコットランド各地からの多種多様な個性を持つ約800万樽の原酒を保有。



29の蒸溜所  
ジョニーウォーカー ブラックラベルは、モルトだけで29もの原酒を使用。



世界No.1\*1  
スコッチウイスキーブランド  
世界で飲まれているスコッチの約1/5がジョニーウォーカー\*2。  
\*1 IMPACT DATABANK 2017に基づく販売数量  
\*2 IWSR2017に基づく販売

200年に迫る伝統  
1820年、創業者ジョン・ウォーカーが紅茶やスパイスのブレンドをヒントに始めたウイスキーのブレンド。ジョニーウォーカーはここから始まった。

斜め24度に傾いたラベル  
遠くからでもジョニーウォーカーと見分けられるラベルは19世紀後半から。世界の果てもジョニーウォーカーだと分かってもらうための工夫です。

数量四角いボトルデザイン  
四角いボトルは衝撃を防ぎ、輸送効率を高めるというアイデアから。

ストライディングマン  
シルクハットを被って闊歩する紳士「ストライディングマン」は常に革新を続けるジョニーウォーカーの姿勢の象徴。

語りたことは、まだまだある。 @ @johnniewalkerjapan

## ADVANCE EVENT

限定ボトル 先行試飲イベント

10/26 FRI 18:00 - 23:00

10/30の発売に先がけて「ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年 シェリーエディション」の先行試飲イベントを開催。いち早く、特別な味わいを体感しよう。



\*試飲には京都タワーサンドB1F・1F・2Fのいずれかのお店の当日のレシートが必要となります。  
\*試飲いただいた方には当日限り使用いただけるジョニーウォーカーハイボールの割引券を進呈させていただきます。

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。  
当施設では上記対象の方の飲酒はご遠慮いただいております。

EVENT

# DJ MUSIC SELECT

KYOTO TOWER SANDO  
B1F FOOD HALL

10/12 FRI | 19 FRI | 26 FRI  
11/2 FRI | 9 FRI  
EACH DAY 6PM - 11PM

### CONCEPT

- 8F 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。  
※一部の店舗は営業時間が異なります。

### OPEN

- 年中無休  
**B1F FOOD HALL**  
11:00 → 23:00
- 1F MARKET**  
9:00 → 21:00
- 2F WORKSHOP**  
9:00 → 21:00

■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。

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

WiFi  
kyototower-wifi

www.kyoto-tower-sando.jp

KYOTO TOWER SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

# KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL HIGHBALL TIME

10/11 THU  
11/11 SUN

JOHNNIE WALKER

いろいろなハイボールの  
飲みくらべと  
フードペアリングに  
酔いしれる秋

自分好みの味わいを見つけて、これであたかもハイボール好きからハイボール通に。



ジョニーウォーカーをひと口飲むと、  
口の中に広がる様々な「味わい(フレーバー)」。  
美味しさの秘密、その味の「複層性」を、ハイボールで。

# JOHNNIE HIGHBALL

「ジョニーウォーカー ブラックラベル 12年」と  
炭酸水を1:3で割るハイボール。独特のスモーキーな味わいがあり、  
「傑作」、「ultimate」と称されたブラックラベルだからこそ、  
シンプルなレシピで奥深い味わいを楽しむことができます。

## JOHNNIE HIGHBALL “CRAFT” STYLE

ジョニーハイボール『クラフトスタイル』にトライ!

グラスのフチに塩・ピンクペッパー・シナモンパウダーをつけて、  
1杯でブラックラベルの様々な魅力が楽しめる、  
ジョニーハイボール(クラフトスタイル)を味わおう!



start!  
まずはフレーバーが  
何もついていない  
ところからスタート!

- シナモンパウダー 「ウッディ」さが際立つ
- ピンクペッパー 「フルーティ」さが際立つ
- 何ものし ハイボールそのままの味
- 塩 「スモーキー」さが際立つ

グラスのフチ 1/4



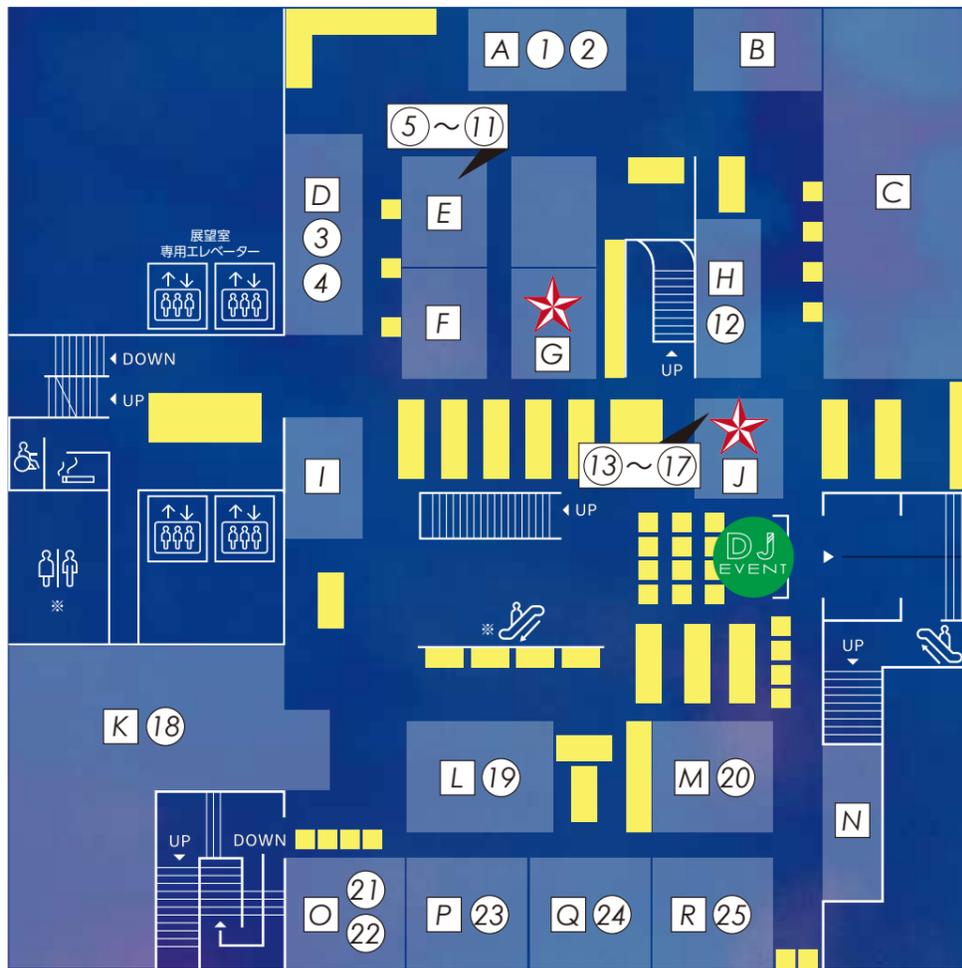
提供店舗一覧

- ★ Curry Shop JUNAYNA
- ★ KYOTO TOWER SANDO パル

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL

# HIGHBALL TIME

会場マップ



- Table and hall seat
- エレベーター
- エスカレーター
- 化粧室
- 多目的トイレ
- 喫煙室

※上りエスカレーターはございません  
1Fへはエレベーター・階段をご利用ください。  
※化粧室は2F・B2Fにもございます。  
2F・B2Fトイレへはエレベーター・ホール横階段をご利用ください。

B1Fフードホール各ショップでは、様々なウイスキーのハイボールや、個性豊かなアレンジハイボールが勢揃い!

|    |  |                           |       |      |   |
|----|--|---------------------------|-------|------|---|
| 1  | Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN | ブラックニッカクリアハイボール           | 360ml | ¥410 | 100年を超える伝統のブランド「ウィルキンソン」のサポートを得て、生まれ変わったブラックニッカクリアハイボール。「ブラックニッカクリア」のほどよい飲みこたえと、研ぎ澄まされたシャープな爽快感が特徴です。       |
| 2  | Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN | ブラックニッカクリア男前ハイボール         | 720ml | ¥626 | 甘い香りや厚みのあるまろやかなコクが特長。飲み飽きないドライな味わいはハイボールで飲むのが特におススメ。  |
| 3  | 名代 とんかつ かつくら                             | サントリー角ハイボール               | 330ml | ¥350 | たいへんマイルドで飲みやすく、ワインのような風味で飲みやすさを追求したバーボンのハイボール。  |
| 4  | 名代 とんかつ かつくら                             | サントリージムビームハイボール           | 380ml | ¥350 | たいへんマイルドで飲みやすく、ワインのような風味で飲みやすさを追求したバーボンのハイボール。  |
| 5  | フライドチキンとハイボールリンク                         | サントリー角ハイボール               | 375ml | ¥400 | 日本の食卓で愛され続けてきた「角瓶」は、キーモルトの山崎/バーボン樽原酒およびミディアムタイプブレンド由来の、甘い香りや厚みのあるまろやかなコクが特長。飲み飽きないドライな味わいはハイボールで飲むのが特におススメ。 |
| 6  | フライドチキンとハイボールリンク                         | サントリー角メガハイボール             | 700ml | ¥650 | 甘い香りや厚みのあるまろやかなコクが特長。飲み飽きないドライな味わいはハイボールで飲むのが特におススメ。  |
| 7  | フライドチキンとハイボールリンク                         | サントリージムビームハイボール           | 375ml | ¥350 | たいへんマイルドで飲みやすく、ワインのような風味で飲みやすさを追求したバーボンのハイボール。  |
| 8  | フライドチキンとハイボールリンク                         | フレーバーハイボール                | 375ml | ¥450 | 色とりどり、味さまざま。とっっても飲みやすいハイボールの新しい楽しみ方!  |
| 9  | フライドチキンとハイボールリンク                         | コークハイ                     | 375ml | ¥500 | 角瓶をコークで割ったハイボール。  |
| 10 | フライドチキンとハイボールリンク                         | ジンジャーハイ                   | 375ml | ¥500 | 角瓶をジンジャーエールで割ったハイボール。   |
| 11 | フライドチキンとハイボールリンク                         | 赤玉ハイボール                   | 375ml | ¥500 | 懐かしいぶどうジュースのような香りと、フルーティで甘い味わいが魅力的な赤玉スイートワインで作ったハイボール。  |
| 12 | Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ                   | Dewar's White Label ハイボール | 350ml | ¥410 | 1846年スコットランドハイランド地方で誕生。華やかに広がる芳醇な香りは160年以上にわたり世界中で愛されています。  |
| 13 | KYOTO TOWER SANDO パル                     | サントリー 山崎ハイボール(プレーン)       | 350ml | ¥680 | やわらかく華やかな香りとの、甘くならぬかのような味わいの山崎を使ったシンプルなハイボール。   |
| 14 | KYOTO TOWER SANDO パル                     | サントリー 山崎ハイボール(ライム)        | 360ml | ¥750 | ライムや京の柚子を足すとまた違う味わいに。   |
| 15 | KYOTO TOWER SANDO パル                     | サントリー 山崎ハイボール(京の柚子)       | 360ml | ¥750 | ライムや京の柚子を足すとまた違う味わいに。   |
| 16 | KYOTO TOWER SANDO パル                     | サントリー 山崎ハイボール(ジンジャー)      | 360ml | ¥780 | 自家製ジンジャーシロップを使った当店人気のハイボール。   |
| 17 | KYOTO TOWER SANDO パル                     | アーリータイムズ プライアンドアーチャー      | 350ml | ¥490 | 青リンゴの香りがほのかに漂うすっきり飲みやすいハイボール。   |
| 18 | 大起水産 回転寿司                                | ブラックニッカクリアハイボール           | 250ml | ¥432 | 「ブラックニッカクリア」のほどよい飲みこたえと、研ぎ澄まされたシャープな爽快感が特徴です。   |
| 19 | 魏飯吉堂                                     | サントリー超炭酸ハイボール             | 300ml | ¥464 | 6.0VOL超強力炭酸を使用し、角瓶と凍る直前の1℃のソーダを1:4の黄金比で作った角ハイボール。   |
| 20 | 京の焼肉処 弘                                  | ブラックニッカ(樽)ハイボール           | 435ml | ¥400 | 「ブラックニッカクリア」のほどよい飲みこたえと、研ぎ澄まされたシャープな爽快感が特徴です。   |
| 21 | 京都 中華料理 清華園                              | ブラックニッカクリア濃いハイボール         | 360ml | ¥518 | 鮮やかな爽快感 力強い飲み応え。  |
| 22 | 京都 中華料理 清華園                              | ブラックニッカクリアハイボール           | 360ml | ¥421 | 「ブラックニッカクリア」のほどよい飲みこたえと、研ぎ澄まされたシャープな爽快感が特徴です。   |
| 23 | 京都千丸 しゃかりき murasaki                      | サントリー角ハイボール               | 160ml | ¥350 | 甘い香りや厚みのあるまろやかなコクが特長。飲み飽きないドライな味わいはハイボールで飲むのが特におススメ。  |
| 24 | 草庵                                       | Dewar's White Label ハイボール | 300ml | ¥600 | アメリカでスコッチといえば「デュワーズ」と言われるほど、世界有数の代表的なウイスキーブランド。   |
| 25 | PANCAKE ROOM                             | ホワイトホースハイボール              | 500ml | ¥500 | スモーキーさ、ほのかに香るバランスのとれた上質な味わい。  |

KYOTO TOWER SANDO

FOOD PAIRING

京都タワーサンド  
B1F  
フードホール  
ハイボールと  
フードペアリング

**J**  
タコとアンチョビのポテトサラダ風 ¥400  
ガーリックの効いたタコとアンチョビ風味のポテトサラダは当店人気の一品!  
■ KYOTO TOWER SANDO パル

**A**  
ロティーチキン1ピース ¥421  
※写真は一羽のイメージです。  
数種類のハーブとガーリックでマリネした丸鶏を、ロティサリーオーブンでじっくり焼き上げています。  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

**B**  
焼きようざ ¥360  
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。味付けも鯉ダシや味噌の「和ぎょうざ」です。  
■ ぎょうざ処 亮昌

**C**  
合鴨の生ハム ¥600  
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。ハイボールに良く合うのでお試しを。  
■ 鳥せい

**D**  
近江牛コロッケ ¥580  
少し甘味のあるコロッケと炭酸しっかりハイボールで食が進みます!  
■ 名代 とんかつ かつくら

**E**  
フライドチキンいろいろ盛り(モモ2P手羽先1Pムネ1P手羽元1P) ¥1,100  
名物のフライドチキンをモモ、ムネ、手羽先、手羽元と、全種類楽しめます!  
■ フライドチキンとハイボール リンク

**F**  
BLACK&WHITE ¥220  
たっぷりのココアを練り込んだ生地ブラック & ホワイトチョコでコーティング。トッピングの生クリームが食感のアクセントに!  
■ ニコット&ママ

**G**  
スパイシーチキンカレー ¥1,000  
野菜を使った自家製アユコンに、20種類以上のスパイスを丁寧にブレンドしてフレッシュなスパイスの風味を加えたオリジナルカレー。  
■ Curry Shop JUNAYNA

**H**  
自家製極太ソーセージ ¥432  
プレーン/チョコリソ/ハッシュチーズ 各¥432  
一口食べるとパリッと肉汁がはじける自慢の極太ソーセージ。デュワーズとのマリアージュは一押し!  
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

**I**  
ホットドッグ風クレープ ¥430  
あらびきソーセージとツナマヨネーズがたっぷり入ったホットドッグ風のおつまみクレープ。  
■ タピオカベリーズ

**K**  
たこのからあげ ¥378  
鶏の唐揚げよりもハイボールに合う揚げ物です!  
■ 大起水産 回転寿司

**L**  
魏飯の唐揚 ¥626  
香辛料の香りが口の中に広がる魏飯特製唐揚げ!  
■ 魏飯吉堂

**M**  
おまかせ5本盛り ¥980  
人気の部位を一皿に盛り合わせました。どの串もハイボールとの相性は◎  
■ 京の焼肉処 弘

**N**  
ヘルシーボイルドポテト ¥540  
北海道産「ホッカイコガネ」を揚げずにホクホクスパイシーな、ポテトフライ風に。たったの80kcalで超ヘルシー!  
■ VEGE DELI かなな

**O**  
かわボンタワー ¥810  
うまみたっぷりサクサクの鶏皮におろしポン酢でさっぱりと。さわやかな酸味がハイボールとの相性◎です。  
■ 京都 中華料理 清華園

**P**  
ませそば ¥800  
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

**Q**  
天ぷら8種の盛り合わせ ¥950  
魚介や野菜がいろいろ味わえる。あつあつ天ぷらを冷たいビールといっしょにお楽しみください。※季節により内容が変わります。  
■ 草庵

**R**  
モンブランパンケーキ 数量限定 ¥1,250  
ほろ苦い甘さの渋皮栗アイスと濃厚なモンブランクリームが濃い目のハイボールと相性抜群!  
■ PANCAKE ROOM

意外な  
マリアージュを探して  
気分は  
FOOD TRAVELER!

FOOD PAIRING