

SANDO



KYOTO TOWER

www.kyoto-tower-sando.jp



和の和み、
はんなり愉しむ、
いい日和。



FEBRUARY
2019
MARCH

2 3

COVER

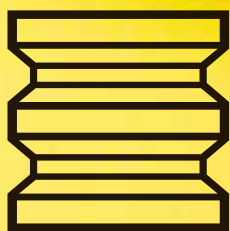
和

春を待つ京都は、日ごとに陽気もあたたかに、街も人もゆったり和やかな雰囲気。京都タワーサンドでは、京都らしい和のスイーツやグルメ、アイテムがお出迎え。さあ今日も、誰かを誘って和気あいあい、和やかに過ごすのに、いい日和ですよ。

コントラストも美しい、北海道産生クリームと宇治抹茶生クリーム。京都老舗茶屋、丸久小山園の宇治抹茶を使用し、つるんとしたのど越しが新食感の濃茶ゼリーを散りばめて、しっとりとした米粉のロール生地です。マール模様で巻き込んでいます。

茶の雫ロール 12cm 1本 1,404円(税込)

■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP



SANDO STYLE



抹茶とバター、温故知新の美味。

伝統の和菓子の技法を生かし、その中にバターを入れることで、生地をふっくらもちりに仕上げた新しいお菓子。春の新緑を連想させるような色鮮やかな抹茶餡はお濃茶を思わせる濃厚な味わいです。古くからの知恵と新しいモノ作りへの心とおいしさが詰まっています。

知新 1個 162円(税込)

■ 1F 七條甘春堂 ☎075-371-0801



緑茶で顔も体もさわやかに。



「お茶のあぶらとり紙」は加美屋自慢のあぶらとり紙に茶葉をすり込み、緑茶がほのかに香る京都らしい一品。「お茶せっけん」はお茶エキスを高濃度に配合。無香料・無着色、防腐剤などを使わない、お肌にやさしいせっけんです。お茶のあぶらとり紙 401円
お茶せっけん1,080円(いずれも税込)

■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478

白こしあんの原料「生あん」の生地に、一番摘みの宇治抹茶の茶葉と粒あんを練りこんだ、もっちり食感のケーキ。天然水で仕込む風味豊かなあんこと、こだわりの茶葉が織りなす、贅沢なひとときをじっくりと味わってください。

抹茶ケーキ・リッチ 1,380円(税込)

■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198

和 × 和のリッチな洋菓子。



春風のような、さわやかな甘さ。



茶席に使われる高級な抹茶を贅沢に使い、ほのかな苦味と茶葉のさわやかな甘みと香りが楽しめる落雁。一口サイズのochoboは、和三盆糖のすーっと口の中でやさしく溶ける柔らかな甘みが特に体感できます。

ochobo mini 抹茶 10個入 580円(税込)

*京都タワーサンド店限定商品。

■ 1F UCHU wagashi

京都発！
宇治抹茶ポップコーン。



京都の台所、錦市場の「錦一葉」が提供する、茶葉にこだわった京都宇治茶ポップコーンから、春の季節限定テイストが登場。油を使わず、エアで膨らませるヘルシーなポップコーンは老若男女に人気です。チョコレートと抹茶 ショートサイズ 1,296円(税込)

■ 1F 京都 宇治茶 錦一葉 ☎075-708-7321

香りに和み、旨味に和む。

天保七年(1836年)創業の老舗、京都宇治「森半」の抹茶と、京都産の豆乳を使用。抹茶を混ぜ入れたホワイトチョコレートをサンドしたラングドジャックキー。香り高いお茶の香りと、豆乳のまろやかな旨味が口の中で広がります。

京茶の葉あわせ 抹茶 5枚入 583円(税込)

■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423

味わいと食感の美しい調和。

辻利の濃厚な抹茶のおいしさが味わえる贅沢なソフトクリームに、目にも楽しく美しく、白玉、あん、黒みつをトッピングした人気の「京パルフェ」。和のこだわり素材それぞれにうっとりする味わいと、それらが口の中で溶け合う、絶妙なハーモニーが楽しめます。

辻利ソフト 京パルフェ 648円(税込)

■ 1F 辻利 ☎075-744-6417





舞妓さん気分？
お姫様気分？

100%自然素材。白ぬか・金箔入り、千鳥柄の洗顔石けん「舞妓石けん」は店舗限定商品。春らしい花びら入りバスソルト「おひめさま気分」は、フランス産岩塩と天然アロマオイルを使用しています。
舞妓石けん 20g 540円・90g 1,728円
バスソルト おひめさま気分 378円(いずれも税込)

■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422

旅行に、ギフトに、ちょうどいい。



旅行などの持ち運びにちょうどいい、ポーチに入ったコンパクトなミニボトルのセット。化粧落とし、洗顔フォーム、化粧水、乳液で、トータルケアができます。まだ使ったことがない方にはお試用としてもおすすめです。京のおもしろい落とし ミニボトル4点セット 1,944円(税込)

■ 1F 京のおもしろい落とし ☎075-741-7425

京の碁盤の目に、春が来た。



ほろほろと溶ける、お干菓子の和三盆のような繊細な食感と、はんなりとやさしくコクのある風味の板チョコレート。甘酸っぱいドライ苺と、苺の種のプチプチ感は道明寺粉で。桜の紋を散らした春らしい香りのチョコレートです。ほろほろ竹古礼糖 苺 830円(税込)

*2019年2月15日より販売予定。

■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



心と心をつなぐ、
橋(箸)渡し。

新しい門出を迎える方への贈り物にもいい、うるし塗りの箸と竹の箸置きです。商品は全て手作りです。お箸には名入れすることも可能です。

モダンうるし箸(クローバー)和柄うるし箸(立涌) 各1,600円(税込)

寝ころび猫・梅・桃箸置き 各600円(税込)

■ 1F 箸や万作 ☎075-585-5598

桜風味のバターたっぷり、しっとりというよりジューシーなパウンドケーキは、桜の花びらに見立てたチョコもアクセントに。冷やすと一層おいしくいただけます。丁寧に桜の風呂敷で包まれた、お土産にもぴったりの一品です。

花衣 桜のパウンドケーキ 2,484円(税込)

■ 1F 京洋菓子司 一善や ☎075-701-8110



口の中に贅沢な
春がひろがる。



春のあなたを彩る、桜の熊野筆。

華やかな京都の春の桜を思わせる、ふんわりかわいい桜柄を軸に施し、粉含み、発色の良い毛質にこだわった、化粧筆シリーズが春の訪れを告げます。

べっぴん桜筆シリーズ 扇形パウダーブラシ 3,348円
パウダーブラシ 3,888円 チークブラシ3,132円
アイシャドウブラシ 1,944円(いずれも税込)

■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224

春はもう、ここに来ています。



伝統文化に今の京都らしさをプラスする、オリジナルデザインのキテキテからは、春のお出かけやギフトにもいい、春らしい桜色シリーズのアイテムが集合。遊び心あふれる雑貨は、熟練職人さんが一つひとつ丁寧に仕上げられています。KiteKiteオリジナル柄「桜玉」各種1,188円(税込)～

■ 1F キテキテ ☎075-371-2230

今日はどの春? と愉しみになる、日本の梅を3つの香りで表現したお香セット。「ふくじゅ」は春の雪のような清楚な香り、「みやこ」は春の訪れのような甘酸っぱい香り、「きんこう」は春に色づく紅梅のような香りがお部屋にひろがります。

お香スティック 詰め合わせ 各15本入 1,836円(税込)

■ 1F 井和井 ☎075-371-2001

春の香りといえば、やっぱり梅。



SANDO STYLE

ふんわり、まるで春の陽気。

パンケーキの表面には「大文字」を、横にはハーゲンダッツの抹茶アイスを添えた、京を感じる和風のパンケーキ。注文を受けてから生地をこね、低温でじっくりと焼き上げる、感動のふんわり食感。お箸で切れるやわらかなパンケーキを、京都らしくお箸で召し上がれ。

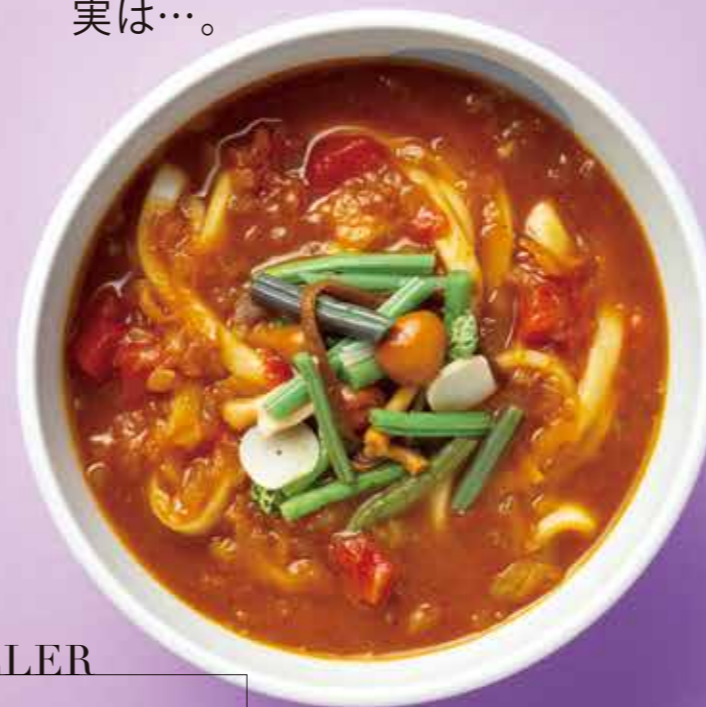
京都/パンケーキ 抹茶 1,300円(税込)
 ■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766



食べて、飲んで、いちごに夢中。

春らしい抹茶やいちごのドーナツと一緒に飲みたいのは、フレッシュミルクにいちご果実やジャムが入った期間限定の「いちごみるく」。まぜるほどにおいしさと甘みが増えていきます。つぶつぶいちご(ドーナツ) 200円 抹茶チョコレート(ドーナツ) 210円 いちごみるく(ドリンク) 480円(いずれも税込)
 ■ B1F ニコット&ママ ☎075-746-2212

人気のカレーうどん？ 実は…。



FOOD TRAVELER

Spring STYLE

WA

進化系に、伝統系に、驚き系と、
 いろんな「和」の美味が大集合。
 ゆったり和やかに愉しむもよし、
 みんなで、わっ！と楽しむもよし。

かんなの人気メニュー「ヴィーガンカレーうどん」を食べ進むと、国産とろろをベジだしでのばした玄米とろろ御飯が登場！まずはトマトが利いたカレーうどんを味わって、つぎにとろろ御飯を。混ぜるほどに味が変わるのも楽しい。
 実は山菜カレーうどんの下には玄米とろろ御飯がかけてます 1,190円(税込)
 ■ B1F VEGE DELI かんな ☎075-353-2399

この時期だけ。幸せの牡蠣そば。

石臼挽きの本格十割そばを、挽きたて、打ちたて、茹でたてで風味豊かに味わえる草庵。旨味たっぷり蓄えたプリプリの牡蠣と、のど越し良く温かいそばの組み合わせは、まだ寒さが残る春先にも、体に染み渡るおいしさ。選りすぐりの日本酒ともよく合います。
 牡蠣そば 1,100円(税込)

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



ここだけの抹茶づくしを堪能。



海外生まれの「ロールアイス」が京都で独自の進化！京都の宇治抹茶を使用した生地にオレオをミックスしたアイスロールに、抹茶ロールケーキや抹茶わらび餅などをトッピングした抹茶天国。京都宇治抹茶プレミアム 1,188円(税込)*京都タワーサンド店限定商品

■ 1F ROLLY'S ROLL ICE CREAM KYOTO ☎075-746-7741

春にも映える、京都の新名物。



京都らしく、自家製の抹茶ラテやほうじ茶ラテに、ホイップクリーム、五重塔やハート型の手作りクッキーを飾り、わらび餅をトッピング。見た目もかわいく、SNS映えるSANDO パル、オリジナルの「京のはんなり和ラテ」が新登場です。京都抹茶クッキーラテ 650円・京都ほうじ茶クッキーラテ 600円(いずれも税込) ※期間限定のため無くなり次第終了。

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

宇治とアッサムが京都で出会った。



国産タピオカのタピオカドリンクが人気のタピオカベリーズ。インドのアッサム茶葉で作った甘めのミルクティーに、京都宇治のほろ苦い抹茶を使い、和テイストで飲みやすく仕上げた「抹茶ミルクティー」はアイスもホットも美味。抹茶ミルクティー Rサイズ 310円・Lサイズ 350円(いずれも税込)

■ B1F タピオカベリーズ ☎075-708-3659

和のスパイシーカクテルで乾杯。



京都の春を感じながら、気がおけない仲間たちと和やかに乾杯！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。京都の春を思わせるような、新感覚のさわやかさで仲間たちと乾杯しませんか。

LIME LIGHT 月下美人 1,000円(税込)
 ■ B1F The Roots of all evil. ☎075-741-6564

ひとつ上の、上品な旨味。

素材一つひとつにこだわり、サクッとジューシーに仕上げる、かつから自慢のかつに、きめ細かく柔らかな肉質の「やまと豚」が仲間入り。上品な旨味あふれるとんかつは、2つのサイズから選べるのもうれしいポイント。やまと豚コースかつ膳 100g 1,560円・150g 1,880円(いずれも税込)

■ B1F 名代 とんかつかつくら ☎075-708-3155



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

2/1(金)~3/31(日)



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せん。

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こちら
館内リーフレットまたはホームページをご覧ください



どんな狐が生まれるかお楽しみ。

京都に350年以上の歴史を持つ伝統工芸「清水焼」の窯元がプロデュースする絵付けのワークショップあかね屋に、新たなメニュー「狐面絵付け体験」が登場。無地の狐面に日本画でも使用する顔彩を用いて、表情豊かに着色していきます。当日に持って帰ることができるのでお土産にもおすすめ。スタッフがサポートするので、初めての方もきっと満足の出来上がり。

伝統工芸体験工房 あかね屋

☎ 075-744-1570

狐面絵付け体験 1,800円(税込)

2名様以上の体験で10%割引

[予約]最大45名様まで

所用時間 / 60分程度

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せん。



PAINTING



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。

official instagram

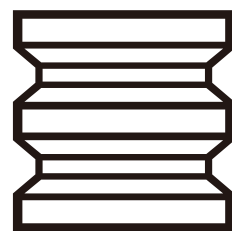


kyototowersando

official HP QR



kyototower-wifi



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

