

# SANDO



KYOTO TOWER

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

2019  
JULY to AUGUST

# 7/8

心地よく、冷えたサンドが、いまアツク。



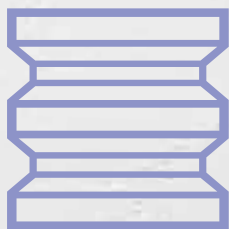
# 冷

祇園祭に合わせてアツくなる京都の夏。夏の名所も色々ありますが、駅前の避暑地、京都タワーサンドもお忘れなく。夏をクールに楽しむ一品や、スパイシーなグルメに、かわいいお土産も集まって、楽しさはますますヒートアップしています。

石臼挽きの本格十割そば「草庵」の、目にも美しい夏の定番、冷やかけすだち蕎麦。よく冷えた出汁からしっかり感じられる、魚介の深い風味と、贅沢なすだちの香りや酸味が身体に染みわたり、暑さも忘れてしまいます。1日数量限定なのでお早めに。

冷やかけすだち蕎麦 980円(税込)

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



KYOTO TOWER  
**SANDO**

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KEIHAN





## クールな 抹茶スイーツ・パラダイス。

1F MARKET ROLLY'S ROLL ICE CREAM KYOTO

京都の宇治抹茶を使用したアイス生地にオレオをミックスイン。わらび餅やロールケーキも味わえる、京都タワーサンド店限定のプレミアムメニュー。注文に合わせて、目の前のコールドプレート上で延ばしたアイス生地をくるくる巻いて、手際よく作るライブ感も、人気を集める魅力のひとつ。食べる前に、おいしい時間もお楽しみください。

京都宇治抹茶プレミアム 1,188円(税込)

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

# COOL PREMIUM

すっぱ、甘〜い、  
あったか、冷た〜い。

B1F FOOD HALL PANCAKE ROOM

パンケーキは注文を受けてから生地をこね、低温でじっくり焼き上げる、できたてふわふわの感動食感。トッピングは、好相性の特製レモンクリームとハチミツに、レモンシャーベットとバニラアイス。一口ごとに味わいも温度も変化する、めくるめくさわやかな幸せにときめく夏限定の一皿です。各日数量限定なので早めの時間帯がおすすめ。ハニーレモンパンケーキ 1,250円(税込)

■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766



雑貨のような、  
かわいいゼリー。

昨年の夏に大人気だった4種類に、果物系の6種類を加えた、かわいいモチーフが浮かんだドーム型ゼリー。3個買うと金魚のイラストをあしらったジップバッグがもらえます。

(数量限定・なくなり次第終了)

涼あそび 各220円(税込)

■ 1F 菓樂 ☎075-744-1427



七夕の空を、夏菓子に映して。

夜空を映した濃い青の琥珀羹に、銀箔の星を散りばめ、揺らめく星屑をイメージした七夕の世界を表現。琥珀羹の下は味甚羹、小倉羹の二層であっさりとした夏らしい味わい。天の川 240g 1,080円(税込)

■ 1F 七條甘春堂 ☎075-371-0801



風味豊かに、のど越し涼しく。

小豆の風味そのままに、瑞々しさを極限まで追求した、あんこ屋がつくる水ようかん。掉タイプなので、お好みの大きさに切り分けて楽しめます。本生 水ようかん 300g 920円(税込) ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198

# COOL TRADITIONAL





太陽がくれた、夏のおいしさ。

ドライゴールデンパインのコンポートをのせて、中にもシロップ漬けの  
パインが入った、夏限定のジューシーな焼き菓子。 パイナップルプレ  
ゼント(オリジナル2個・パイナップルレモン2個) 1,000円(税込)

■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



天然の輝きに、願いも込めて。

それぞれに効力があるとされる10種類の天然石から、お好きなカラー  
や石の持つパワーでお選びいただけます。 天然石 かんざし 2,808  
円(税込)から \*天然石の種類や棒の形状により価格が異なります。

■ 1F 井和井 ☎075-371-2001



がま口も、涼しげな夏仕様。

涼しげなビニール素材にカラフルなアニマルが目を引くがま口。フロント  
とバックで違った表情が楽しめます。 CLEAR ANIMAL 3.3 丸平  
がま口 各1,836円・5.5 フラットがま口 各2,160円(いずれも税込)

■ 1F ぼっち ☎075-748-1362



SANDO STYLE

Cute Souvenir STYLE

KAWAII

自分用に選ぶのも、  
あの人の喜ぶ顔も楽しみな、  
“かわいい!”がいろいろ集合。  
夏限定も多いのでお早めに。

手を洗うのが幸せになる。

かわいらしい京の形、天然の香り、和の  
色で、選ぶのも楽しい、ホホバオイル、天  
然色素使用のお肌にやさしい手洗い用  
石けん。お土産にもおすすめです。  
おもてなしそーぶ 各324円(税込)

■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



美しい見た目と、美しい味。

京の職人技とヨーロッパの美が融合した新感覚の京あめ。涼やかな見  
たとフレーバーから、あれこれ選びましょ。無料パッケージもご用意。  
京あめ各種 各388円(税込) \*手づくりのため品切れの場合あり。

■ 1F 京あめ クロッシェ ☎075-708-2573

海はかわいいな、おいしいな。

人気のfukiyoseシリーズから夏  
限定のデザインがお目見え。海  
のように涼しい色の金平糖と、夏らし  
さ満載のキュートな落雁が集合。  
fukiyose(落雁プレーン味5個・金  
平糖(青/ソーダ味)) 800円(税込)

■ 1F UCHU wagashi



目で味わう、夏の風物詩。

インテリアによし、スマホスタンドとして  
活用するもよし。見ているだけで涼しく  
なる。夏にうれしいひんやりアイテムの食  
品サンプルが集合。 食品サンプル・ス  
マホスタンド各種 3,480円(税込)から

■ 2F でざいんぼけっと ☎075-354-1123





## 進化した、THE 冷やし中華。

今年はさらにおいしく麺がリニューアル。創業から変わらないスッキリさわやかな冷製スープは、飲み干す人も続出。今年もやってきた清華園の“冷やし中華”で夏を乗りきろう。

冷やし中華 950円(税込)

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645



## 心に花咲く、おいしいアート。

涼やかにスタイリッシュに、エディブルフラワーやハーブがチャック付きのバッグに佇むレモネード。口の中にも、すっきりと華やかな味わいが広がります。花とハーブのレモネード 600円(税込)

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



## タピオカも、夏はウキウキ。

ビタミンカラーのカラータピオカと、シュワシュワとさわやかなラムネソーダが、夏にぴったりの一杯に。おいしいラムネソーダ(カラータピオカ) Rサイズ 334円・Lサイズ 388円(いずれも税込)

■ B1F タピオカパリーズ ☎075-708-3659

## クールな夏仕様、選べる2杯。

近年流行りのザルラーメンは、冷たい細麺に冷たい魚介出汁と特製醤油の旨みが絶妙。濃厚なトマトのタレと太麺の相性抜群のまぜそばも登場。冷やしザルラーメン・冷やしトマトまぜそば 各900円(税込)

■ B1F 京都千丸 しゃかりき murasaki ☎075-746-7768



# COOL & HOT! FOOD TRAVELLER

## 口の中で踊る、旨味とスパイス。

ライムを搾れば、Hola!(オラ)とメキシコの挨拶が聞こえそうな、数種類のスパイスで仕上げたごきげんなビーフがたっぷり。お好みでハバネロの辛いサルサと共に。スパイシービーフタコス 972円(税込)

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



## 暑い国からの、超定番カレー。

タイカレーで人気NO.1のグリーンカレーは、タイハーブの香り、ココナッツミルクの甘み、ほどよい辛さが重なり合う。夏にピッタリのメチー、タイ米と一緒にサラリとどうぞ。グリーンカレー 780円(税込)

■ B1F 京都パストキッチンレモングラス ☎075-754-4458



## 夏野菜も肉も、食べゴロゴロ。

肉と野菜の甘味とスパイスが効いたカレーに、グリルした夏野菜とカットステーキ、自家製ソーセージをトッピングしたオールスターなカレーが登場。ゴロゴロ夏野菜のスパイシーカレー 1,490円(税込)

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

## 黒一味が香る、ホットな一杯。

ネギとチャーシューの旨みと香りに、黒一味のピリッとした辛さが後を引くおいしさ。つるりとのど越しのいい細麺がさらりとしたスープによく絡みます。京都黒一味ネギそば 950円(税込)

■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493





カウンターのススメ  
I LOVE COUNTER!



京都にしかない、今しかない、一杯に出会い、恋する場所。

B1F FOOD HALL / KYOTO TOWER SANDO バル

「一杯で京都を感じてほしい」と、京都の季節限定ドリンクを日々開発する女性店長高橋さん。KYOTO TOWER SANDO バルは京都のビールや地酒が豊富でドリンクは150種類以上。そこからおすすめドリンクとそれに合う料理を紹介。まずは、京都醸造のビール3種類の飲みくらべSETとアンチョビポテトサラダ。毎朝丹念に仕込むポテサラはクリーミー。細かく刻んだローストビーフもいい。ビールの飲みくらべはもちろん、ポテサラとのマリージュくらべも一興だ。

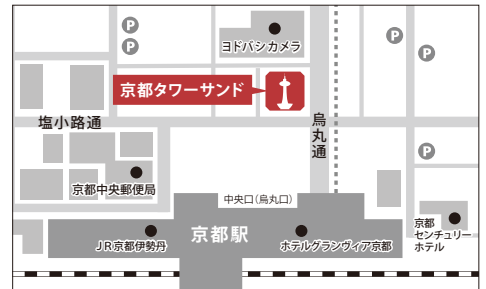


続いては、京都ライムモヒートと6種類のタパス。モヒートはベースに使われている京都伏見の地酒の甘い後味が心地よい。タパスはタコの旨煮に、生麩に、なます…と、いろんな味と食感で酒好きを離さない。シメは、ローストビーフと相性抜群、レモンが約1個入った京のクラフトサワー。分厚くやわらかいローストビーフはわさび醤油のソースが絶妙。レモンがガツンのサワーは、追いサワーOKでおかわり必至。シメといつつシメられない。

- A. 京都醸造 飲みくらべSET (入荷状況により内容は変更の場合あり) 990円・アンチョビポテトサラダ 400円
  - B. 京都ライムモヒート 580円・6種類のタパス 1,500円
  - C. 京のクラフトサワー 丸ごととレモン450円 (追いサワー250円)・ローストビーフ (各日数量限定) 700円
- B1F KYOTO TOWER SANDO バル ☎075-744-1828

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 (地下道からの入口は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。

- 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



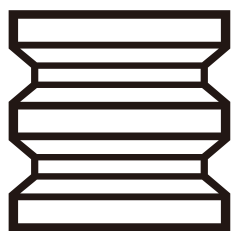
WiFi  
kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



kyototowersando



KYOTO TOWER  
**SANDO**

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP