



この秋も!京都タワーサンドで5日間だけのビアフェスタ開催!

約44種のビールと18皿のフードペアリングで乾杯!



KYOTO TOWER SANDO

F **FOOD** **HALL**

BEER **FESTA**

9/19 [THU]・20 [FRI] START 16:00 - 23:00 } 21 [SAT] ~ 23 [MON] 11:00 - 23:00



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。当施設では左記対象の方の飲酒はご遠慮いただいております。

1 伊勢角屋麦酒ペールエール 275ml ¥600
鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れのいい後口です。

5 金しやち名古屋赤味噌ラガー 275ml ¥600
麦芽と赤味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的な一品。名古屋名物の「赤味噌」を原料の一部に使用したオリジナルビール。

9 SVB Daydream 275ml ¥600
やわらかに引き立つ、ゆずと山椒。個性的な香りと繊細さが魅力の味わい。

13 コロナ エキストラ 355ml ¥734
軽くすっきりとした飲み口。よく冷やした透明のボトルにカクトラムを挿して飲むのがメキシコ風。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

17 ドスエクス ラガー 355ml ¥734
さっぱり、すっきりとした、やわらかい飲み口で、苦味が薄く、爽快なほど越しが楽しめるラガービール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

21 シンハー 330ml ¥680
タイで人気No.1 爽やかな口当たりのビールです。
■ タイバトキッチン レモングラス

25 ビアラオ 330ml ¥680
ラオス生まれの、口当たりが軽く日本人好みのビールです。
■ タイバトキッチン レモングラス

29 京都醸造 なごり雪 (M)290ml ¥590 (L)390ml ¥790 (J)580ml ¥1,290
スパイシーでバナナのような香りを出すベルギー酵母と、小麦を使用したさっぱりフルーティな味わい。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

33 シュティーグル プレミアム ラガー ゴールドブレイク (大)500ml ¥720
サルツブルク伝統のシュティーグルを代表するフラッグシップビール。キレのあるどこし、気になるくせがない中にも奥深い味わいがある、毎日飲みたくなるビールです。
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

37 ヤッホーブルーイング インドの青鬼 (S)330ml ¥700 (L)480ml ¥900
強烈なホップの苦味と香り、一度ハマるとクセになる魅惑のIPAです。
■ PANCAKE ROOM

41 アサヒスーパードライ(生) 取扱店舗
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN
■ 鳥せい
■ タイバトキッチンレモングラス
■ 大起水産 回転寿司
■ 京の焼肉処 弘
■ 京都 中華料理 清華園

2 伊勢角屋麦酒ヒメホワイト 275ml ¥600
ゆずとコリアンダーの香りを少しだけつけた、やわらかな口当たりと優しい酸味が爽やかなビールです。

6 DHC Premium RICH ALE 275ml ¥600
苦みだけを強調させず、華やかな香りが絶妙にマッチした味わいです。

10 SVB JAZZBERRY 275ml ¥600
ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特徴。

14 ソル 330ml ¥734
ソルはスペイン語の「太陽」の意味。100年以上の歴史を誇る、苦味が少なく爽快でクリアな味わいが特徴。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

18 テカテ 355ml ¥734
キレとコクのバランスが取れた、アルコール度数が低く、ライトで飲みやすい、メキシコで人気の国民的ビール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

22 チャーン 330ml ¥680
タイらしいゾウのマークが目印! インパクトのある濃い味のビールです。
■ タイバトキッチン レモングラス

26 サイゴン スペシャル 330ml ¥680
ベトナムのビール。アジアビールの中でも濃厚な味わいが特徴です。
■ タイバトキッチン レモングラス

30 日替り限定 京都醸造 限定醸造シリーズ (M)290ml ¥590 (L)390ml ¥790 (J)580ml ¥1,290
ほかでは味わえないような個性豊かなビールとの出会いをお楽しみください。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

34 ハートランド 中瓶 ¥580
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

38 コナブルーイングカンパニー ロングボード 355ml ¥700
最もベーシックなコナビール。ほどよい苦味とすっきりとしたのど越しが楽しめるアイランドラガー。
■ PANCAKE ROOM

42 サントリープレミアムモルツ 取扱店舗
■ 名代 とんかつ かつくら
京都産サントリープレミアムモルツ
■ フライドチキンとハイボールリンク
■ 魏飯吉堂

3 常陸野ネストゆずラガー 275ml ¥600
日本産の柚子をふんだんに使用した繊細で奥深いトラスの華やかな香り、柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。

7 TOKYO BLUES セッションエール 275ml ¥600
エールタイプで、広がる豊かな柑橘系の香りと、余韻に残るシャープな苦みが印象的です。

11 グランドキリンIPL 275ml ¥600
IPAのような華やかな香りやラガーならではの上品な苦みと深み・キレが楽しめるクラフトビールです。

15 モデロ エスペシャル 330ml ¥842
その名の通り、「特別」な時に飲む、どんな料理にも合わせやすい、バランスナースタールのプレミアムビール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

19 デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール 355ml ¥842
世界遺産「死者の日」がモチーフのメキシカンクラフトビール。キャラメルのような香りと、ホップの苦味が特徴。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

23 タイガー 330ml ¥680
シンガポールのメジャービール。すっきりとした味わいが特徴です。
■ タイバトキッチン レモングラス

27 ・生いちご タピオカビア
生いちごのつぶつぶ食感がウセになる新鮮なタピオカ。ビールが苦手な方にもおすすめ!
・グリーンアップル タピオカビア
青リンゴの爽やかな甘さとフルーティなビールの相性バツグン!
(R)各 ¥540 (L)各 ¥648
■ タピオカバリエーズ

31 サッポロ北海道生搾り樽生 (中)380ml ¥500 (大)760ml ¥900
北海道大妻「りょうふう」、富良野産ホップ(一部)を使用し、溜み搾り製法でみずみずしい旨さを実現。
■ VEGETE DELI かんな

35 ヤッホーブルーイング よなよなエール (S)330ml ¥600 (L)480ml ¥800
グレープフルーツやレモンのようなホップ香が味わえる、クラフトビールの王道を追求したアメリカンペールエール。
■ PANCAKE ROOM

39 コナブルーイングカンパニー ビッグウェーブ 355ml ¥700
フルーティでさわやかな飲み口。ビールが苦手な方にもおすすめしたいあっさりとしたゴールデンエール。
■ PANCAKE ROOM

43 キリン一番搾り(生) 取扱店舗
■ ぎょうじ 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

4 常陸野ネストだいたいエール 275ml ¥600
ほどよい苦味と果実のフルーティな香りが絶妙にマッチした味わい。

8 SVB Afterdark 275ml ¥600
柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふよふよかと飲みやすさを兼ね備えています。

12 グランドキリンIPA 275ml ¥600
複数の希少ホップが織りなす、柑橘の爽やかさと甘く熟した香り。

16 ネグラ モデロ 355ml ¥842
黒ビールらしいリッチな香りと甘みで、泡はクリーミーで飲みやすい、バランスに優れたプレミアムビールです。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

20 ボタニカルビア (ピアカケル) ¥500
アロマオイルやジンジャーの香りづけなどに使われるジュニパーを中心とした自家製ボタニカルエキスをを使用したピアカケル。
■ The Roots of all evil

24 333 (パーバーバー) 330ml ¥680
ベトナムの飲みやすくフルーティな味わいのビールです。
■ タイバトキッチン レモングラス

28 京都醸造 一期一会 (M)290ml ¥590 (L)390ml ¥790 (J)580ml ¥1,290
ベルギー酵母とアメリカ・ニュージールランド産ホップのアロマの組み合わせによる、ホップが効いたドライな口当たり。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

32 サッポロ ラガービール (赤星) 633ml ¥920
現在存在する日本で最も歴史のあるビールブランドである「サッポロラガービール」は、程よい苦みが効いた、熟成処理ビールならではののっけりとした厚みのある味わいが特徴です。伝統の美味しさを、どうぞお楽しみください。
■ VEGETE DELI かんな

36 ヤッホーブルーイング 水曜日のネコ (S)330ml ¥700 (L)480ml ¥900
小麦の優しい味わいと、甘酸っぱいフレーバーが特徴のペリジャンホワイトエール。ビールが苦手な方にもおすすめ。
■ PANCAKE ROOM

40 コナブルーイングカンパニー ファイヤーロック 355ml ¥700
キラウエア火山を思わせる赤褐色、しっかりと苦味とコク。ビールが好きな方に飲んでいただきたいペールエール。
■ PANCAKE ROOM

44 サッポロ生ビール 黒ラベル (樽生) 取扱店舗
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ
■ 草庵

京都タワーサンド B1F フードホール ビールと合わせる フードペアリング

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 焼ぎょうざ ¥360
館には「京の都もち豚」の挽肉と、左京区「京都知七」の九条ねぎ、伏見「中崎農園」のキャベツを使用。味付けも丁寧に焼き上げています。
■ ぎょうじ 亮昌

C 合鴨の生ハム ¥650
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。ビールに良く合うのでお試しを。
■ 鳥せい

D かつ盛り合わせ ¥1,600
かつら小自慢のヒレかつを、一口サイズにし、人気のメニューと組み合わせました。2~3名様でシェアしておつまみにどうぞ。
■ 名代 とんかつ かつくら

E 唐揚げMIX(もも/塩) ¥580
もも唐揚げ3つと塩唐揚げ3つで、食べ比べも楽しい唐揚げMIX。フライドチキンにはハイボール? でも、ビールにはやっぱり唐揚げでしょ!
■ フライドチキンとハイボール リンク

F カップドーナツ ハニー&ペッパー ¥520
はちみつとスパイシーなブラックペッパーがマッチ。スイーツにも、おつまみにもGOOD! ひとくちサイズにカットしたアツアツをビールどうぞ。
■ ニコット&ママ

G タイのおつまみセット ¥950
生春巻き・唐揚げ・焼鳥・えびせんが入った、人気メニューを詰め込んだビールにぴったりセット!
■ タイバトキッチン レモングラス

H 自家製極太ソーセージ フレーン/チリソー/パプリカ/チーズ 各¥432
外はパリッと、中はジューシーな肉の旨みが詰まったこだわりの自家製ソーセージを4種類、噛んだときに広がるそれぞれの香りと旨みをぜひ。
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

I ウイナーチーズピザ ¥464
ビールにぴったりなあらびきソーセージと、トマトソースにとろけるチーズがたっぷりのおそうざいクレープ。
■ タピオカバリエーズ

J ローストビーフ ¥700 各日数量限定
わさび醤油ドレッシングで仕上げるローストビーフは、肉の旨みとピリッと辛いわさびでビールと好相性。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

K まぐろの唐揚げ ¥378
おつまみにぴったりのまぐろの唐揚げ。揚げたてのふわっとしているのに、しっかりとした、生とはちがうおいしさと食感を味わってください。
■ 大起水産 回転寿司

L 魏飯の焼売 ¥626
職人が一つ一つ手作りで仕上げました。肉汁たっぷりの魏飯オリジナル手作りの焼売です。
■ 魏飯吉堂

M おまかせ5本の盛り合わせ ¥980 ※写真はイメージです。
人気の部位を皿に盛り合わせた人気の一皿。ビールに合う、部位+串を堪能していただけます!
■ 京の焼肉処 弘

N カイワレ冷奴 ¥450
国産大豆の滑らかな豆腐にピリッとしたカイワレ大根と塩昆布ごま油の香ばしさをビールとの相性は抜群です。
■ VEGETE DELI かんな

O 焼きそば ¥864
飲みすぎ注意報発令中! 旨みを極限まで引き出す秘伝のソースで、ジューシーに仕上げた自信作!!
■ 京都 中華料理 清華園

P まぜそば ¥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 ¥1,000
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ともに楽しみてください。※季節により内容が変わります。
■ 草庵

R 生ハム&パダーノチーズ パンケーキ ¥1,000
ふわふわのパンケーキに生ハムとパダーノチーズを冷たいビールとともに楽しみてください。ほどよい塩加減がビールとよく合います。
■ PANCAKE ROOM

意外な マリアージュを探して 気分は FOOD TRAVELER!

DO YOU KNOW ABOUT BEER?

ビールスタイル表

LAGER ラガー

10℃前後の低温で長時間かけて発酵させるスタイル

- [特徴]
- 爽快なほど越し
 - すっきりとした口あたり
 - 心地いい苦味
- 日本ではラガーに分類される「ピルスナー」が主流。

ALE エール

20℃前後で短期間に発酵させるスタイル

- [特徴]
- 麦芽からの甘味と香ばしさ
 - 旨みをじっくり味わう
 - 泡が少ない が特徴。
- 歴史が古く、イギリスの「ペール・エール」などが有名。

6 < 5 < 4 < 3 **ALC%** 度数 3 > 4 > 5 > 6

アメリカンラガー

麦芽の風味やホップの苦みが弱く、クセがなくさっぱりした味わい。

- 14 ソル(4.5%)
- 15 モデロ エスペシャル(4.5%)
- 18 テカテ(4.5%)

アイランドラガー

ファインアロマホップ使用し、すっきりとほんのり甘みがある。

- 38 コナブリューイングカンパニー ロングボード(4.5%)

ジャパニーズラガー

アロマホップからなる柑橘系のさわやかでフローラルな香り。

- 3 常陸野ネストゆずラガー(5.5%)

インディア・ペールラガー

IPAのような華やかな香りと、ラガーならではの上品な苦みとキレ。

- 11 グランドキリンIPA(6.0%)

ピルスナー

キレのある苦味、クリアであっさり。日本で馴染みのあるビール。

- 13 コロナ エキストラ(4.5%)
- 21 シンハー(5.0%)
- 22 チャーン(5.0%)
- 23 タイガー(5.0%)
- 24 333(ハーバーバー)(5.0%)
- 25 ピアラオ(5.0%)
- 26 サイゴンズベシヤル(5.0%)
- 32 サッポロラガービール(赤星)(5.0%)
- 33 シュティゲルプレミアムラガーゴールドブレイ(5.0%)
- 34 ハートランド(5.0%)
- 41 アサヒスーパードライ(生)(5.0%)
- 42 サントリープレミアムモルツ(5.5%)
- 43 キリン一番搾り(生)(5.0%)
- 44 サッポロビール黒ラベル(生)(5.0%)

ウィーンスタイルラガー

ほどよい苦みですっきりした味。かすかにトーストのような香り。

- 17 ドスエキスラガー(4.5%)

フリースタイルダークラガー

ほんのり漂う味噌の香りと、麦芽の旨味が調和した味わい。

- 5 金しゃち名古屋赤味噌ラガー(6.0%)

ダークラガー

ローストした麦芽を原料にした、深いコクと苦みのあるビール。

- 16 ネグラ モデロ(5.5%)

ブラックラガー

カフェラテのようなロースト香、やわらかな甘みと上品な苦味。

- 8 SVB Afterdark(6.0%)

ベルジャンウィートエール

麦芽化していない小麦を加えた、さわやかな白ビール。

- 2 伊勢角屋麦酒ヒメホワイト(5.0%)
- 29 京都醸造 なごり雪(5.0%)
- 33 ヤッホーブルーイング 水曜日のネコ(5.0%)

ゴールデンエール

美しい金色ですっきりながら、深みのある味わいのビール。

- 39 コナブリューイングカンパニー ビッグウェーブ(4.5%)

セゾン

元々は夏に飲むために農閑期に仕込まれたビールで個性は多様。

- 28 京都醸造 一期一会(6.0%)

ペールエール

ホップの香りと苦味が際立ち、ほのかにフルーティな味わい。

- 1 伊勢角屋麦酒ペールエール(5.0%)
- 35 ヤッホーブルーイング よなよなエール(5.5%)
- 40 コナブリューイングカンパニー ファイアロック(6.0%)

プレミアムリッチエール

柑橘系ホップの豊かな香りと、苦味とコクが絶妙なバランス。

- 6 DHC Premium RICH ALE(6.0%)

セッションエール

弾けるようなホップの香りと、豊かなコクが楽しめるビール。

- 7 TOKYO BLUES セッションエール(4.5%)

IPA

インディア・ペール・エールの略。強いホップの香りと苦味が特徴。

- 4 常陸野ネストだいたいエール(6.0%)
- 12 グランドキリンIPA(5.5%)
- 37 ヤッホーブルーイング インドの青鬼(7.0%)

アンバーエール

ホップ由来の強めの苦みと香りに、キャラメルのような香ばしさも。

- 19 デイ・オブ・ザ・レッド・アンバーエール(5.5%)

ジャパニーズホワイト

魚介類や和食にも合う 個性的な香りと繊細さが魅力の白ビール。

フルーツビール

フルーツ果汁を加えて醸造した さわやかな飲み口のビール。

EVENT

DJ MUSIC SELECT

KYOTO TOWER SANDO
B1F FOOD HALL

9/20 FRI | 21 SAT | 22 SUN
18:00 - 23:00

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。



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。)

京阪電車からのアクセス

- 京阪電車七条駅から「京阪七条・京都ステーションループバス」で京都駅(サウザンドキョウト前)下車徒歩3分

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2019年9月現在の8%税込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。

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。

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



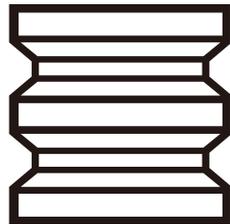
WiFi
kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



kyototowersando



KYOTO TOWER SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP