

# SANDO

KYOTO TOWER



www.kyoto-tower-sando.jp

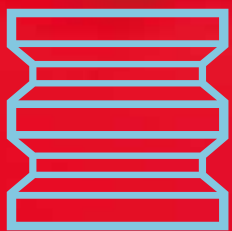
2019  
NOVEMBER to DECEMBER

# 11/12

もらうのも、あげるのも、うれしい冬。

# 贈

心が温まるライトアップされた名所や、運が良ければ見られる雪化粧の名所は、冬の京都からのギフト。京都タワーサンドも大切な人に、自分に、うれしいギフトやあったかメニューが集合。さて、開けば、中に何が入っているのでしょうか？



KYOTO TOWER  
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

こころまち つくろう  
KEIHAN  
京阪流通システムズ



箱も、テイストも、彩り豊か。

期間限定のゆず、プレーン、抹茶、きなこ、フラン  
ポワーズ、アールグレイと、人気のAN DE  
COOKIEがセットに。カラフルなパッケージに、ほろ  
ほろ食感に、にっこり。 AN DE COOKIE 6pcs  
3,140円(税込) ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198



肌が喜ぶ、美しい心地よさ。

伝統工芸 山中塗風の蒔絵を施した限定10本のパ  
ウダーブラシ。最高級の灰りす毛と柔らかい山羊毛  
(粗光峰)の混毛で、滑らかな肌あたりです。 手縫  
蒔絵パウダーブラシ(パッケージ箱入り) 11,000  
円(税込) ■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224



開けて広がる、きな粉の香り。

深めに煎った香ばしくほんのり甘い「焦がしきな粉」  
を使用した餡生地で、黄身餡を包んだ時雨饅頭。心  
地よい滑らかな口あたりはコーヒーや紅茶とも相  
性抜群です。 黄身時雨 6個入り 1,198円(税込)  
■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425

# SANDO STYLE Gift

見てわくわく、使ってうっとり。  
大切なあの人に、あなたに、  
素敵な毎日をプレゼント。



今日を好日にする贈り物。

日々を彩る癒しの香り。「おはよう」「今日も元気で」  
など、その時の気分に合わせての香り、毎日好日  
に。自分へのご褒美に、ギフトにもぴったりの詰め合  
わせも。 日々是好日(香立付き) 1,100円(税込)  
■ 1F 井和井 ☎075-371-2001



ちっさかわいい、本格派。

京ばあむ専門店の季節限定商品。宇治抹茶使用の  
のしっとり濃厚なブラウニーをチョコレートでコー  
ティング。京ばあむの形をそのままに、かわいい手  
のひらサイズに。 京ばあむブラウニー 4個入り  
918円(税込) ■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423



あの人とあなたのかげはしに。

人と人の「はしわたし」にお箸のギフトを。桐箱は防  
湿・防虫に優れ、ジュエリーボックスにも。セットでも  
単品でも購入可。 箸 各1,540円・桐箱 1,540  
円・楊枝(白) 990円・楊枝(黒) 1,320円(いずれ  
も税込) ■ 1F 箸や万作 ☎075-585-5598



きらめきに、ときめく気持ち。



しみじみ味わう、濃い幸せ。

名物、京都限定のお濃茶ラングドシャ「茶の葉」10枚と  
お濃茶フォンダンショコラ「生茶の葉」2コをセットに。  
上品で優雅な古代葉をイメージした箱にお入れします。  
京都北山逸品合わせ(2種)Sサイズ 2,160円(税込)  
■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



香り豊かに、はじけるおいしさ。

京都の台所、錦市場に本店を構える錦一葉の京都  
宇治茶を贅沢に使い、自社工場にてオリジナル製  
法で作られる、カリッとした食感でお茶の香り豊か  
なポップコーン。 京宇治茶ポップコーン 各540  
円(税込) ■ 1F 京都 宇治茶 錦一葉 ☎075-708-7321



辻利の銘茶を、飲みくらべ。

上品な苦みと、茶本来の香りと旨み「辻利の香」と、  
玉露の旨みと穏やかさにキレ味が爽やかな「辻利  
柴舟」をセットに。 ギフトセット化粧箱入り 辻利の  
香(煎茶)100g・辻利柴舟(玉露)100g 4,782円  
(税込) ■ 1F 辻利 ☎075-744-6417

「無限の愛」「永遠の命」「無垢」の意味を込めた期  
間限定テイストのセット。赤はアップルパイ味、白は  
ホワイトチョコレート&いちご味、緑ははちみつ&ピ  
スタチオ味。 クリスマス限定3個セット 1,620円  
(税込) ■ 1F 京あめ クロッシュ ☎075-708-2573



見てにっこり、食べてにっこり。

ココア味とバニラ味の8種類の動物や、紅茶とミルクに、スパイス香るチャイの落雁などかわいい美味が登場。 animal 780円・ochobo mini chai 580円・animal & drawing set 1,670円(いずれも税込) ■ 1F UCHU wagashi

開けてドキドキ、食べてにっこり。持ち寄ったり、お土産にしたり、ほんなり時間を贈りましょ。

# SANDO STYLE

*Souvenir*

贅沢美味の、大人なサンド。

京都宇治森半の抹茶使用のバタークリームと小豆をサブでサンドした「抹茶」、ラム酒が香る「ラムレーズン」、「季節のお味」から、自由な組み合わせで。京さんど 6個入り 六角箱 1,598円(税込) ■ 1F 洋菓子 ぎをんさかい ☎075-744-6522



人気の激アツメニューたち。湯気の向こうはユートピア。ご褒美の美味を自分にも。

アツアツ&ガッツリの超定番。

醤油ベースであっさりしながらも、魚介と鶏の風味が濃厚な定番ラーメン「座」と、旨みが凝縮されたミニ豚ほぐし丼のセット。味わいにボリュームで大満足、懐にもあったかい。ラーメンセット 980円(税込) ■ B1F 京都千丸しゃかりき murasaki ☎075-746-7768

# FOOD HOT PRESENT for ME

# TRAVELER

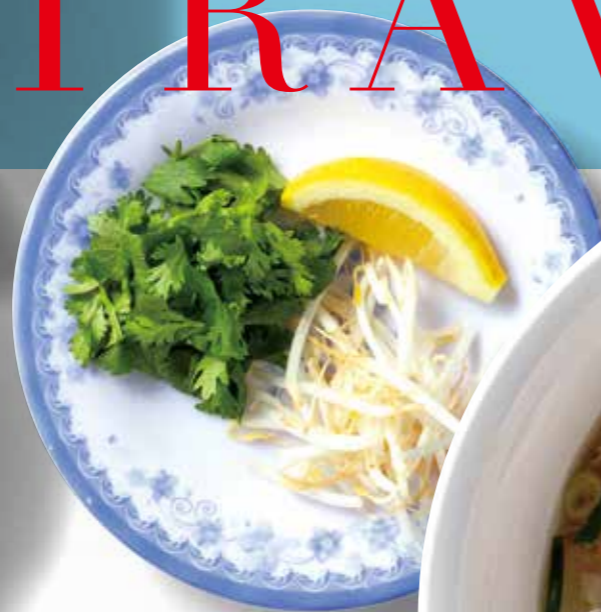
# FOOD HOT PRESENT for ME TRAVELLER



秘められた、濃い旨みと熱さ。

職人が一つひとつ手作りで仕上げた魏飯オリジナルの焼売。一口食べれば、中からギュッと凝縮された豚肉の旨みがあふれ出てくる、アツアツたっぷりの肉汁がたまらない。魏飯の焼売 4個 638円(税込)

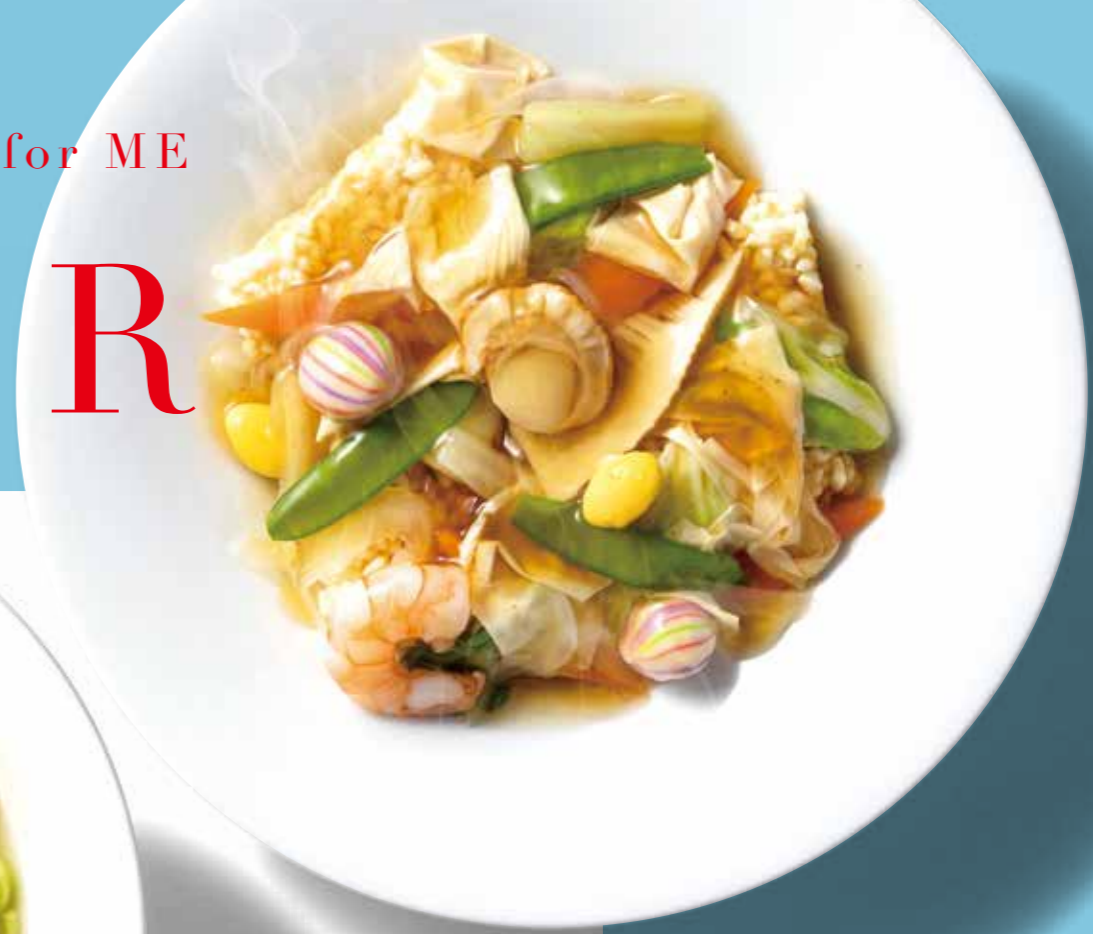
■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493



冬もいい、アジアンなアツさ。

米麺に合うハーブが効いたあっさりスープに、鶏肉と野菜をのせた、ベトナム料理で人気の汁麺。パクチーをのせ、レモンを搾り、お好みで調味料を加えて、オリジナルの味でどうぞ。フォー ガー 790円(税込)

■ B1F タイベトキッチン レモングラス ☎075-754-8458



ジュツという音に、胸も熱くなる。

サクサクのおこげにアツアツの餡をかけた瞬間にジュツと立ち上る湯気と音もおいしい逸品。湯葉、餛飩のほか、海鮮、野菜など具材も10種とふんだんに。湯葉と餛飩のはんなり京おこげ 968円(税込)

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645

心も体もほっとな、冬の幸せ。

酒蔵直送の酒粕で作る鳥せい冬の定番人気メニュー。上品な甘さで香り高く、体の芯まで温かさと言旨み染みわたるかす汁は、鶏肉、大根、人参、こんにゃくなど具もたくさん。かす汁 340円(税込)

[ 11月1日より販売開始 ]

■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339



揚げたて天ぷらを、二刀流で。

店内で、挽きたて、打ちたて、湯がきたての十割蕎麦に、深い旨みおつゆ。揚げたての7種の天ぷらは別添えで、そのまま塩で食べても、のせても、心まであったまる至福の味わい。十割天ぷら蕎麦 1,090円(税込)

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



ヘルシーな野菜だしの旨味。

安心でヘルシーなメニューが楽しめるVEGI DELI kann、どこか懐かしい中華そばは野菜100%、低カロリーで汁まで飲み干してほしいあったか麺です。かんそば 900円(税込)

■ B1F VEGE DELI kann ☎075-353-2399



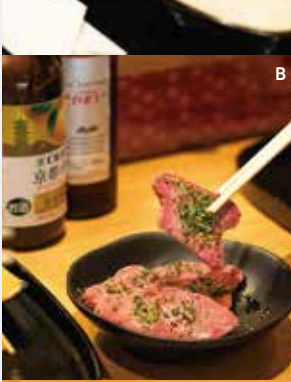
カウンターのススメ  
I LOVE COUNTER!



名店のお肉をガッツリも、  
サクッとOKな焼肉串特区。

B1F FOOD HALL / 京の焼肉処 弘

予約必須の名店「京の焼肉処 弘」の黒毛和牛が「焼肉串」で味わえる京都タワーサンド店。「弘の焼肉を気軽に!」がこの店の魅力」と話す店長おすすめはカウンター限定の「贅沢丼」。ごはんを覆うお肉の量は、多くの常連さんが目当ての「和牛焼肉重」の牛こま肉に、トロトロの切り落としローストビーフ、牛ハラミとまさに贅沢三昧。まずはそのまま3種類のお肉を堪能し、出汁入りとろろで味変、最後に出汁でお茶漬け風にと、感動の3部作は女性にも人気。



次に「焼肉串で飲む!」のおすすめを。串が焼けるまでの、とりあえずビールと合うのが「自家製スモーク牛タン」。分厚くサクとした食感、上品な旨みにペッパーが効いていて美味。4種の焼肉串と季節のお野菜の串揚げのセット「おまかせ5本盛り」には、果汁感たっぷり、すっきりとしたクラフトチューハイが◎。自分へのご褒美に贅沢丼もよし、ふたりで焼きたての焼肉串で飲むもよし、このカウンターだけの至福はクセになること間違いなし。しかし、弘のお肉がこんなに手軽でいいのだろうか。また確かめに来よう。

- A. 贅沢丼 (カウンター限定・各日数量限定) 1,680円
- B. 自家製スモーク牛タン 580円・アサヒスーパードライ ザ・ワール 450円・京都ゆづクラフトチューハイ 600円
- C. おまかせ5本盛り 980円

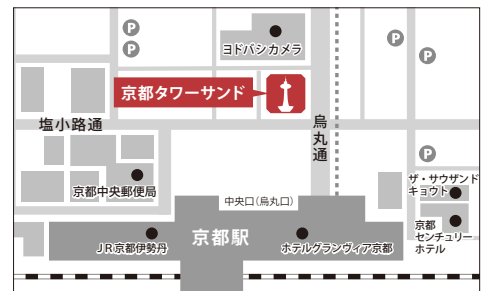
■ B1F 京の焼肉処 弘  
☎075-354-1129

## 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

※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。)

### 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・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。

- 掲載価格はすべて税込み価格の表示となります。  
一部持ち帰りの商品に関しては、軽減税率8%となる場合がございます。
- 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

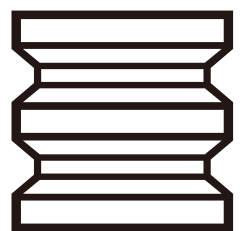
kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



kyototowersando



**KYOTO TOWER  
SANDO**

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP