SAIN DO 9/10 2020 SEPTEMBER to OCTOBER

時代、時流、時季…。 いろいろな時を味わう、 秋の京のひと時。







時











表紙/四季折々のお干菓子に欠か せない、七條甘春堂の木型。数えき れないほどある木型は、一つひとつ 職人の手彫りで、必要に応じて修理 も職人が行い、代々受け継がれて います。 右/日本の伝統的な砂 糖、和三盆を使い、木型で形作るお 干菓子は彩りによって表情が変わ ります。また、予約なしでもオリジナ ルの木型で干菓子作りを体験でき る教室もお楽しみいただけます。 〈干菓子体験教室〉1,265円(税込) 和三盆糖 各864円(税込)



七條甘春堂では季節の和菓子作り 体験も可能。シンプルな技法と道 具でお子様も楽しく作れます。写真 は9・10月の和菓子、左上から時計 回りに菊・錦秋・桔梗・ハロウィン。 〈和菓子体験教室〉上生菓子4点 とお干菓子1点を作成 2,750円 (税込) *1回約90分で1日4回開催 (1時間前までに要予約)*小学生以下の お子様は保護者の同伴が必要です。

■ 2F 七條甘春堂 和菓子体験教室/ 干菓子体験教室 ☎075-371-0801

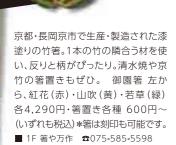


長い時を経て受け継がれる伝統の もの、今の時流に合わせて変化する もの、そして新たな伝統となるべく 生まれてくるもの…。過去から現在、 未来へと、京都タワーサンドに息づ く、いろいろな「時」を味わうひと時 をお楽しみください。



伝統を守りながら、茶の新しい可能 性を探究する辻利。辻利の香は、品の 良い苦み、程よい香りと旨み、普段使 いやお客様向けに最適です。カフェメ ニューでも提供していますのでぜひ ご賞味ください。煎茶 辻利の香(缶) 100g 1,944円 (税込)

■ 1F 辻利 ☎075-744-6417



京都の枝垂れ桜の絵を軸に施し、上 質の毛質をベースに職人が1本1本 仕上げた化粧筆のシリーズです。 上から、パウダーブラシ 8,580円・ チークブラシ 5,720円・ファンデー ションブラシ 3,740円・アイシャドー ブラシ 2,970円・アイブローブラシ 2,640円(いずれも税込)

■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224



ぶ 各100g 袋入 各350円 右、カゴ入 各540円

(いずれも税込) ■ 1F 京ぼうろ ☎075-354-1188

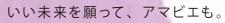




創業140年を数える今西製菓から生まれる京あめ。京の職人技、西洋の美の技術、和洋に伝わる"色の 表す意味"クロッシェが宿る京あめを、ぜひ手に取ってみてください。 左から、紅葉手鞠(オレンジ味)・ 濃茶手鞠(抹茶味)・白絹手鞠(レモンライム味) 各540円(税込) ■ 1F 京あめ クロッシェ ☎075-708-2573







創業より330年以上、時代に合わせ、味の研究を 重ねる聖護院八ッ橋総本店。薄く焼き上げた八ッ 橋をスティック状に巻いたカネールは、伝統的な 八ッ橋の進化形。粒あんをニッキと抹茶の生八ッ 橋で包んだ人気の「聖」も秋仕様に。また、今年は 「アマビエ」と、その姿を拝むと難を逃れるとさ れた「ヨゲンノトリ」をあしらったアマビエハッ橋 も登場。 上から、アマビエハッ橋 18枚入(3枚 包×6本) 各540円・聖「古都の秋」10コ入(ニッ キ5コ・抹茶5コ) 594円・カネール (シナモン・ コーヒー) 各12本入 各540円 (いずれも税込)

■ 1F 聖護院八ッ橋総本店 ☎075-741-8247





FIND at SANDO

かつに、天ぷら、鶏南蛮、 コロッケ、ナゲット…。 揚げ物はやっぱりアガル!

タイベトキッチンレモ

MIXコロッケセット

3大人気メニューが コロッケに。

グリーンカレー、トムヤム、ガパオと、人気 メニューの味わいを凝縮したレモングラス のオリジナルコロッケ。それぞれの料理の スパイスやハーブが効いて、ビールにも合 います。 MIXコロッケセット 3個 520円 (税込) ■ B1F タイベトキッチン レモングラス



草庵 天ぷらの盛合せ

天ぷら屋? いえ、そば屋です。

挽きたて、打ちたて、茹でたての風味 豊かな十割そばの名店の天ぷらはも ちろん揚げたて。野菜から海鮮まで種 類豊富に、卵入りの衣を絡ませ、サクッ と揚げた天ぷらが楽しめます。 天ぷ らの盛合せ 980円(税込)※盛合せの 内容が異なる場合がございます。

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



名代 とんかつ かつくら 野菜の湯葉巻きかつ

サクッと衣の中は、旬の宝箱。

数種類の旬の野菜を湯葉で包んだ、季節ごとに美味の ハーモニーが味わえるかつくらの創作かつ。彩りも美し く、野菜それぞれの味と食感が楽しめる人気の一品です。 野菜の湯葉巻きかつ 3個 460円(税込)

■ B1F 名代 とんかつ かつくら ☎075-708-3155

鳥せい

鶏南蛮のタルタルソース

美味と食感の幸せなハーモニー。

見るからに食欲をそそる、カリカリの衣に甘酸っぱい南 蛮タレ、そして具だくさんのタルタルソース。おいしい ソースの味に引けをとらない、鶏肉の旨みも存分に味わ えます。 鶏南蛮のタルタルソース 630円(税込)

■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339

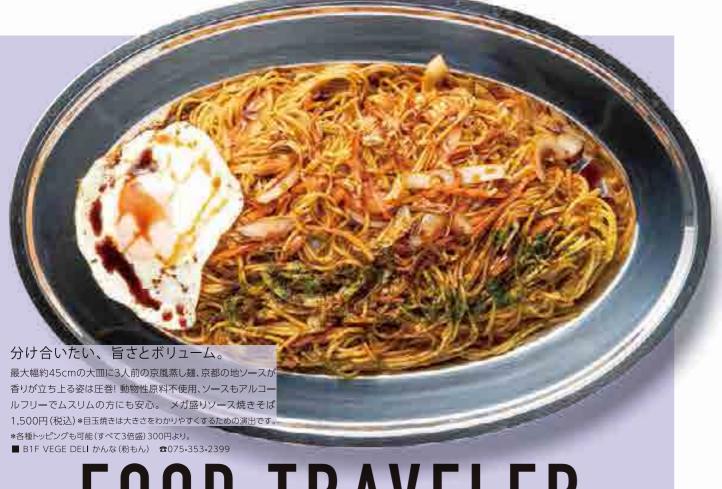


ナゲット観が 変わるナゲット。

一からすべて手づくりの、リンクこだ わりのナゲットは、しっかり食感で噛む ほどに旨みが出てくる。ソースはBBQ かマスタード、Lは両方付き。 自家製チキンナゲット M(5P) 550円・ L(8P) 800円(いずれも税込)

■ B1F フライドチキンとハイボール リンク ☎075-746-6329





名店ぞろいのフー

ルにも、実はあります!

胸もお腹もいっぱ

FOOD TRAVELER

EXTRA LARGE, PLEASE!

幸があふれる、大漁のメガ盛り ドーンと大きな赤えびにまぐろ、サーモン、い くらなど、あふれんばかりの鮮魚ネタが盛りだ くさん! 食べごたえ満点で超お得な価格破壊

のメガ盛りです。 メガ盛り!海鮮丼 1,078 (税込)*毎日無くなり次第終了。

■ B1F 大起水産 回転寿司 ☎075-746-2458

りじゃないと、もったいない。 チーズビーフおすすめのしっとりやわらか 赤身ステーキを、自家製ソースで味付けを て、仕上げに卵黄をトッピングした至極の丼 は、なんと無料で大盛りOK! 和風ステーキ

盛り高く、旨つ!!濃い味!

具だくさんで様々な食感が楽しめて、ご飯に旨みが 染みわたる吉堂の炒飯が特別価格でボリューム アップ! 高く盛られたフォルムはまさに山盛り。 吉堂炒飯(大盛り) スープ付 748円(税込)

■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493





パンケーキはもちろん お酒も楽しめる カフェ&バー

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、パンケーキ ルームがリニューアル。

ふわとろ食感&感動の口溶けのパン ケーキの中で人気ナンバーワンのハ ニーマカダミアパンケーキはそのま まに、パンケーキパフェなど新メ ニューもたくさん登場! クラフトビー ルを中心にお酒も充実、ロースト ビーフなどおつまみも多彩で、飲み にもがっつり対応しています。17時 30分からは店頭のレイアウトが変わ り、お酒のボトルが並ぶバーに変身。 昼間とは違う雰囲気が楽しめます。 右上から時計回りに、ハニーマカダミ アパンケーキ 1,080円·SANDOパ ンケーキ 1,400円・ローストビーフ パンケーキ 1,480円(いずれも税込)

■ B1F PANCAKE ROOM **☎**075**-**708**-**3766





パンケーキをパフェで楽しむ!パンケーキパフェ 左から、ストロベリー&グラノーラ 600円・ ハニー&マカダミア 700円・チョコレート&バナナ 650円(いずれも税込)



カウンターのススナ I LOVE COUNTER!



B1F FOOD HALL / ぎょうざ処 亮昌

京の都 もち豚や九条ねぎなど京都な らではの素材を取り入れ、かつおだし をベースに京の料亭御用達の味噌で 味付けした"和ぎょうざ"は老若男女に 人気。席に着いて最初はビールセット を注文。アツアツの焼きたてぎょうざ と冷え冷えのビールは、この組み合わ せのために誕生したのではないかと言 いたい。が、追加で頼んだハイボール も同じことが言える。ドリンクのおかわ りも気軽、ぎょうざも焼きたてが追加 できるので、やはり京都タワーサンド 店ならカウンターをおすすめしたい。









れたのは、常連さんがよく頼むという ぎょうざ定食B。こちらはぎょうざ1人前 に、おばんざい2品、味噌汁にごはん。 まずは豚汁のような旨みの味噌汁に 笑みがこぼれる。スタッフも大好きと いうおばんざいは自家製で、なくなり 次第、種類が変わるので何が出てくる かはその時のお楽しみ。ごはんにぎょ うざ、おばんざい、味噌汁と幸せの ループは止まらない。もはや亮昌の ぎょうざがうまいのは当たり前だが、 今回はぎょうざ以外のおいしさにも感 動。ぎょうざ処、それどころではない。 A. ぎょうざ定食B 880円

亮昌といえばぎょうざということで、 ぎょうざが2人前入ったぎょうざ定食A を何度かいただいているが、勧めてく

B.ビールセット 880円 C.ジョニーハイボール 540円 (いずれも税込)

■ B1F ぎょうざ処 亮昌 **2**075-746-4561

CONCEPT



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。



十 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清物、コスメまで こだわりのお土産品を揃えたフロア。



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。



営業時間が変更となっている場合がございます。ご来店前にHPをご確認ください。 $11:00 \rightarrow 23:00$

B1F FOOD HALL 1F MARKET

 $9:00 \rightarrow 21:00$

2F WORKSHOP

 $9:00 \rightarrow 21:00$

※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「ステーションループバス」で 京都駅(ザ・サウザンドキョウト前)下車徒歩約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。

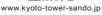
- 掲載価格はすべて税込み価格の表示となります。 部持ち帰りの商品に関しては、軽減税率8%となる場合がございます。
- 掲載商品は告知無く販売中止及び、価格変更となる場合がございます。 あらかじめで了承ください。 ■ 数に限りがでざいます、売り切れの際はで了承ください。

京都タワーサンド

T600-8216

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









FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP