

HIGHBALL SOUR TIME

SANDOで見つけて お家時間で楽しむ!

1F MARKET

舞妓はんひい〜ひい〜
カレーせんべい ¥486

サクサク軽くてとまらない!
やみつき狂辛カレーせんべい!

舞妓はんひい〜ひい〜
七味あられ ¥432

カリカリで旨辛!やみつきあられで
す。後引く辛さについつい手が伸び
る「七味豆あられ」

■ 1F おちゃのこさいさい



京都タワーサンド限定

ウイスキーボンボン味 1袋15g入 ¥540

ビターチョコの風味と鼻を通り抜ける洋酒の組合せが楽しい大人の綿菓子。綿菓子でちょっとほろ酔い気分なんて、話題作りやプレゼントにもおすすめです。

■ 1F zarame

京都タワーサンド限定

舞妓はんひい〜ひい〜入り 昆布大根

¥648

皮付きの一口サイズの大根をしっかりと重しをきかせて塩漬けし、甘めの昆布だしでつけ込んだ昆布大根に舞妓はんひい〜ひい〜を添えた歯ごたえの良い甘びりの京都タワーサンド限定商品です。

■ 1F 京つけもの 本家こじま



カネール シナモン・コーヒー 各¥540

うすく焼き上げたハッ橋をスティック状に巻き上げました。新しい形・食感のハッ橋です。

■ 1F 聖護院ハッ橋総本店



祇園黒七味ナッツ
30g ¥650
65g ¥1,190

祇園原了郭の黒七味とオーガニックたまりしょう油の甘辛味のナッツは、どちらもすすむ美味しさです。

■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO

SANDOでお酒をピックアップ! お家飲みにおすすめ!



数量限定品

山崎シングルモルトウイスキー ¥9,350

やわらかく華やかな香り、甘くならぬ味わいが人気の山崎シングルモルトです。

数量限定品

白州シングルモルトウイスキー ¥8,250

クリアで切れがあり、少しピーティーな味わいのシングルモルト。ハイボールで爽やかな口当たりと香りをお楽しみください。



柚子想い ¥1,980

純米酒で割った柚子のリキュール。まろやかな甘味と爽やかな酸味がおすすめ。

梅想い ¥1,980

日本酒で1年間漬けた梅酒です。まろやかな甘味とすっきり後味が人気です。

梅和香 ¥2,200

日本酒仕込み独特の、おだやかで優しいうすにごり梅酒です。

麗 300ml ¥990 720ml ¥1,980

純米酒と完熟梅が合わさってきたマイルドな梅酒です。

■ 1F 京土曼

あなたのベスト HIGHBALL SOUR TIME を投稿しよう!

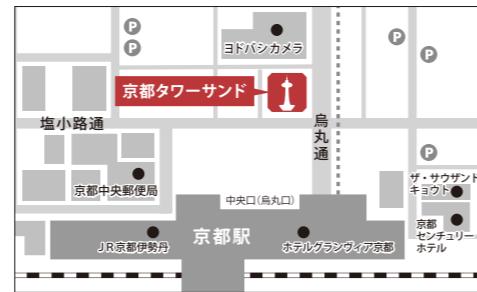
10/16(金)~11/30(月)の期間中
京都タワーサンド公式Instagram
(@kyototowersando)
をフォローの上、B1Fでの写真に
「#京都タワーサンド」「#ハイボールとサワータイム」を
付けてInstagramに投稿すると、
抽選で20名様に1,000円分の
京都タワーサンドお買物券をプレゼント!



※抽選結果は12月中旬頃に京都タワーサンド公式アカウントより当選者の方に、ダイレクトメッセージにてお知らせさせていただきます。
※投稿いただいた内容は京都タワーサンド公式アカウントにて転載・リポストさせていただきます可能性がございます。

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。



ACCESS

OPEN 年中無休

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・サウザンドキャット前)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。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

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

www.kyoto-tower-sando.jp

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL HIGHBALL & SOUR TIME

10/16 FRI
11/30 MON

11:30-22:00
※B1F FOOD HALLの営業時間に準ずる



いろいろな
ハイボール&サワーの飲みくらべ!
京の逸品とのペアリングに
酔いしれる秋

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。

館内では国や自治体の方針に合わせた新型コロナウイルス感染症拡大防止への対策を行っております。

HIGHBALL TIME

1~16

1  **ジョニーハイボール**
約320ml **¥540**
ジョニーウォーカー ブラックラベル12年を使用。スモーキーで奥深い味わいが特徴です。
■ ぎょうざ処 亮昌

2  **ウイスキーハイボール**
350ml **¥500**
ブラックニッカ リッチブレンドを使用したハイボール。
■ 烏せい

3  **角ハイボール**
375ml **¥350** 700ml **¥450**
サントリーウイスキー角瓶を使用。ほのかな甘味と、さっぱりとした後味を活かした、味わい深いウイスキーです。
■ 名代 とんかつ かつくら

4  **富士山麓**
¥550
「樽出し」の状態に近いこだわりのアルコール度数50度。樽熟原酒の旨味を活かした、味わい深いウイスキーです。
■ フライドチキン&ハイボール リンク

SOUR TIME

17~28

17  **テキーラサワー**
330ml **¥500**
テキーラにライムを搾って、すっきりと飲める大人のサワーです。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

18  **生搾りレモンサワー**
約400ml **¥450**
生搾りのレモンが入った、爽やかな飲みごこちのレモンサワーです。
■ ぎょうざ処 亮昌

19  **烏せいの赤**
350ml **¥510**
2種類の日本酒を使った、カンスベースの日本酒サワーです。
■ 烏せい

20  **レモンサワー**
サントリーこだわり酒場のレモンサワーは、甘さ控えめですっきりとしたお酒です。
取扱い店舗
■ 名代 とんかつ かつくら
■ 大起水産 回転寿司

5  **日本酒ハイボール** **¥550**
京都伏見の松本酒造のお酒「桃の滴」を使用。日本酒をソーダで割った、すっきり飲みやすいハイボール。
■ フライドチキン&ハイボール リンク

6  **ハイボール(カナディアンクラブ)**
300ml **¥600**
バランスが良く、クセが少なく飲みやすいカナディアンクラブのハイボールです。
■ The Roots of all evil

7  **メコンウイスキーハイボール**
300ml **¥570**
タイで最もポピュラーなウイスキー。マイルドな甘み特徴です。
■ タイベトキッチン レモングラス

8  **コークハイボール**
500ml **¥418**
デュワーズ ホワイトラベルをコーラで割った、サワーです。
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

9  **ジンジャーハイボール**
500ml **¥418**
デュワーズ ホワイトラベルをジンジャーエールで割った、サワーです。
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

10  **山崎ハイボール**
360ml **シングル ¥750**
ダブル ¥1,280
山崎シングルモルトを使用。プラス110円でオリジナルジンジャーハイや京柚子ハイボールにも出来ます。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

B1F フードホールで楽しめるイチオシ!ハイボール&サワー大集合!

16 HIGHBALL x 12 SOUR

今日のTIMEは? 爽やか気分のハイボール or 果実感たっぷりのサワー?

21  **食べる生フルーツのクラブソーダ各種**
400ml **¥700~**
旬の生フルーツをオーダー毎にカット!秋のフルーツをそのまま食べられるクラブソーダ。"お食事に合う"翠SU!クラブジンベースです。
■ The Roots of all evil

22  **果肉フルーツサワー** **¥750**
冷たい季節の果肉フルーツがどっさり、飲みごたえも、食べごたえもあるフルーツサワー。果肉を残してサワーやソーダをおかわりすることも可能です。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

23  **でこぼんレモンサワー**
500ml **¥550**
熊本県の福田農場で作られるフレッシュデコボソシロップを、レモンサワーに入れた、柑橘感2倍返し!!のサワーです。
■ 饅飯吉堂

11  **でこぼん角ハイボール**
¥528
熊本県の福田農場で作られるフレッシュデコボソシロップを、角ハイボールに入れた爽快ハイボールです!
■ 饅飯吉堂

12  **BLACK Clear**
ブラックニッカハイボール
取扱い店舗
■ 大起水産 回転寿司
■ 京の焼肉処 弘

13  **デュワーズハイボール**
(中) **¥550** (大) **¥1,000**
スコッチウイスキーのなめらかな味わいのハイボールです。
■ VEGE DELI かんな

14  **ロゼハイボール**
360ml~ **¥528~**
ローズシロップを使用した、バラの風味でかわいくピンクのハイボールです。
■ 京都 中華料理 清華園

15  **デュワーズハイボール**
350ml **¥600**
なめらかで飲みやすいのが特徴。お食事に合わせたり、様々なシーンでお楽しみいただけます。
■ 草庵

16  **スコッチウイスキー・ジャパニーズ**
選べる3種のハイボール
500ml **¥500**
ホワイトホース・オールドクロウ・ニッカスペシャル。"ダブル"で仕上げるハイボールです。
■ PANCAKE ROOM

27  **スダチサワー(氷彩サワー)**
470ml **¥600**
ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立てのサワーです。フルーティーな香りは、生搾りのスダチとスライスしたスダチとの相性がピッタリです。
■ 草庵

28  **オリジナルレモンサワー**
500ml **¥500**
「宝リッチ」で作る贅沢なオリジナルレモンサワーです。
■ PANCAKE ROOM

お好みのハイボール&サワーを見つけるのも楽しみのひとつ!

京都タワーサンド
B1F
フードホール
ハイボール&サワーと
フードペアリング

A  **ジャッキーミンチのタコス**
¥450
牛すじ肉とチリミートでじっくり煮込んだ、少しピリ辛なタコスです。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

B  **焼ぎょうざ** **¥390**
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。味付けも鯉ダシや味噌の「和ぎょうざ」です。
■ ぎょうざ処 亮昌

C  **合鴨の生ハム** **¥660**
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。ハイボールやサワーにも良く合うのでお試しを。
■ 烏せい

D  **近江牛コロッケ** **¥580**
近江牛のしぐれ煮を使ったコロッケです。ちょっと濃いめの甘辛い味がすっきりとしたお酒とよく合います。小さめサイズで食べやすい一品です。
■ 名代 とんかつ かつくら

E  **砂ずりのモミボンマリネ** **¥400**
京都の辛味ポン酢「モミボン」で、砂ずりをマリネしており、程よいピリ辛でお酒がすすむこと間違い無しのアテです。
■ フライドチキン&ハイボール リンク

F  **ハモンセラノとチーズの盛り合わせ** **¥1,200**
スペイン産ハモンセラノの原木ならではのコクと食感、チーズとの相性はパーフェクト!お得な盛り合わせです。
■ The Roots of all evil

G  **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どうぞ。
■ ニコット&ママ

H  **ハーブ風味の鶏唐揚げ** **¥520**
ハーブがきいたスパイシーな唐揚げです。ハイボールにもピッタリなのでぜひご賞味下さい。
■ タイベトキッチン レモングラス

I  **自家製極太ソーセージ**
プレーン・チェリシー・パプリカ・チーズ **各¥440**
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

J  **ウイナーチーズピザ** **¥473**
おつまみにぴったりな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。
■ タビオカベリーズ

K  **アンチョビペトサラダ** **¥410**
さっぱりとしたハイボールやレモンサワーに相性ぴったりの、当店人気のおつまみサラダです!
■ KYOTO TOWER SANDO パル

L  **たこのからあげ** **¥440**
ハイボール&サワーにはたこのからあげがピッタリ!
■ 大起水産 回転寿司

M  **油淋鶏** **¥825**
サクッと揚げた鶏モモ肉に、柑橘風味の薬味ソースをかけました。
■ 饅飯吉堂

N  **自家製スモーク牛タン** **¥580**
スモークされたタンは、お酒との相性バツグン!ハイボール&サワーに合わせてどんどんお酒もすすみます!
■ 京の焼肉処 弘

O  **べた焼き** **¥500**
京都のソウルフード!九条ネギやタマゴのトッピングで、よりおいしく召し上がっていただけます。
■ VEGE DELI かんな

P  **ミノテンレパテン**
3個 **¥495**
3個 **¥330**
崇仁新町でも大人気だった地元ソウルフードが、サンド店で復活!国産牛ミンとレパのフライを甘辛ソースで。
■ 京都 中華料理 清華園

Q  **まぜそば** **¥800**
濃厚な熟成コク醤油と、九条ねぎの風味がアルコールに最適です。
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

R  **天ぶらの盛り合わせ** **¥980**
魚介や野菜がいろいろ味わえる、あつあつ天ぶらをお食事に合うハイボールや後味すっきりスダチサワーと一緒に楽しみください。*季節により内容が変わります。
■ 草庵

S  **おつまみ3種盛り** **¥650~**
人気のおつまみ3種を1皿に。2通りの組合せからお選びください。
■ PANCAKE ROOM

※ 掲載メニュー以外の通常メニューも各店取り揃えております。