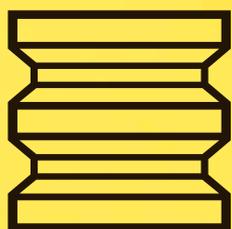


# SANDO KYOTO TOWER 11/12

2020  
NOVEMBER to DECEMBER

心ま〜るく、あたたかく  
いろんな幸との出会いに  
Go To サンド。

幸



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

# 幸

日常が大きく変わった2020年。今年の締めくくりに向けて、京都タワーサンドには、幸せを感じるおいしいモノやかわいいモノ、まあいいモノなどをご用意。いろいろな幸との出会いで、皆さまにもっと幸多き毎日が訪れますように。

表紙・右/京都産・国産の素材を中心にして作られた京綿菓子で人気のzarame。本格的な味へのこだわりは“ブルメコットンキャンディー”と呼ばれるほど。「てまりポン」は、京都嵐山本店で提供されていた京綿菓子のトッピングが評判となり、新たに商品化されたポン菓子。手揉のようなカタチがかわいく、一口サイズの食べやすさも魅力です。フレーバーは、梅・プレーン・紫芋の組み合わせと、抹茶・醤油・プレーンの組み合わせの2種類。それぞれに京都らしいおいしさで、食べ比べも楽しくて幸せ。もちろん京綿菓子とも相性抜群なので、一緒に食べるともっと幸せが味わえます。  
てまりポン 1袋6個入 各561円(税込) ■ 1F zarame ☎075-600-2959



お風呂の中で軽く揉むと、ラベンダーやローズ、シナモンなどの野草成分が溶け出してほっこり幸せ。癒の湯、美の湯、柚子の湯、檜の湯、涼の湯、温の湯、と、その日の気分にあった幸せを。和湯(なごみゆ)全6種セット 1,375円・単品 275円(いずれも税込) ■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



独自の製粉方法のきめ細やかな小麦粉に、名水百選の瓜割の水、国産のバターやクリームを使用。空にたなびく真っ白な雲のような生地は、しっとり耳まで柔らかく、ずっと食べていたいほど幸せな味わいです。 たなびき 2斤 864円(税込)【数量限定】※販売時間は店舗にお問い合わせください。  
■ 1F フルーツパンダ.by bekkaku ☎075-744-6522



ころっとまんまる、かわいい見た目に食べる前から幸せ。国産の高級大豆「タマホマレ」を使用したきな粉と、マカダミアナッツをすりつぶして混ぜた、シンプルだからこそ素材の旨みや香ばしさがしっかり味わえるお菓子です。 きな粉玉 8個入 864円(税込)  
■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



とても縁起のいいものといわれる「円」。ローリーズにはそんな「円」が沢山! 伸ばした生地を、7本の「円」に丸め上げ、可愛い「円い」カップに入れてお召し上がりいただけます。味はもちろんのこと、作っている時間も見た目も楽しめる幸せいっぱいのスイーツです。宇治抹茶プレミアム 1,188円(税込)  
■ 1F ROLLY'S ROLL ICE CREAM KYOTO ☎075-746-7741



京都の地下水で作った京都産の豆乳に、口どけの良い国産100%の小麦粉を合わせたスポンジ生地と、宇治抹茶と煎茶をブレンドした生地。こだわりの素材を味わう幸せが幾重にも重なる、定番人気の逸品です。京ばあむ(3.5cm厚) 1,166円(税込)  
■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423



いつもバッグに、自分だけの幸せを。

京都発、昔ながらの和の表情を見せつつ、今の京都らしさがプラスされた新しい京都スタイルを提案する[kitekite]から、使うたびに幸せな気分になるような、かわいらしい手鏡が登場。日本製でゆがみが少なく見やすい鏡に、生地は綿100%でビニールコーティングで防水性に優れ、汚れにも強いのがうれしい。立てて使えるのでメイク直しなどもラクラク。いろいろな柄から、あなたのお気に入りや、大切な人に似合う手鏡をお選びください。 丸かみ 縦約10cm×横約11.5cm 各種 1,430円(税込)  
■ 1F キテキテ ☎075-371-2230



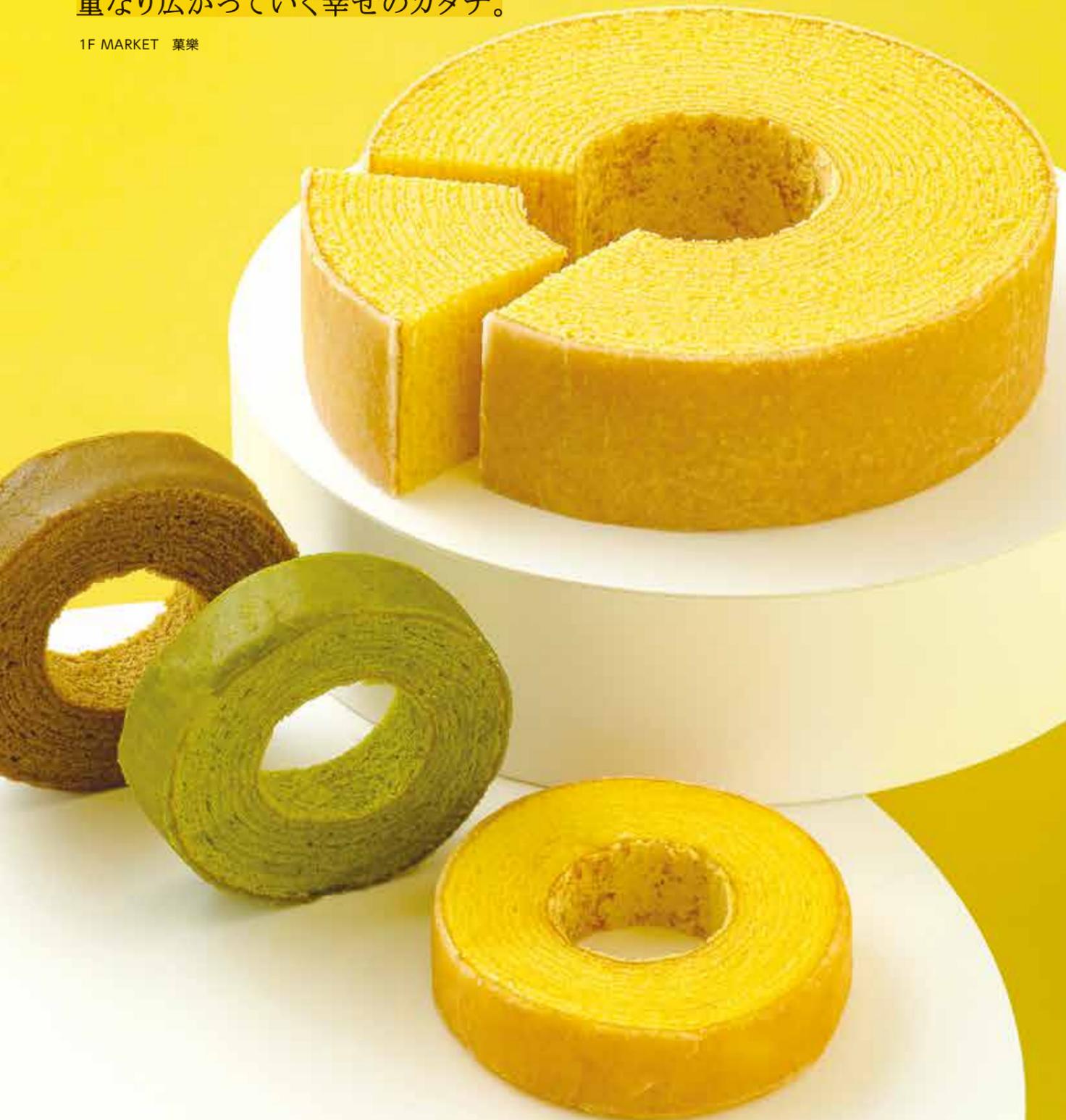
かわいい柄に思わずニッコリ。縁起の良い、円い鏡に、幸せな笑顔、映しましょ。

1F MARKET キテキテ



五感に染みわたる美味しさが、  
重なり広がっていく幸せのカタチ。

1F MARKET 菓樂



美味しさも、装いも、幸せアップ。

美味しいだけでなく、五感で楽しめるよう、五感のすべてを使ってお菓子を作るという菓樂。定番の「ひよこばあむ」は、京都産さくらたまごの豊かな風味のやさしい味わいをそのままに、よりしっとりなめらかにリニューアル。イラストレーター樋上公実子さんデザインのひよこをあしらったパッケージにドレスアップして、幸せ気分もさらにアップ。食べきりサイズの「ひよこばあむミニ」は、プレーンに加え、丸久小山園の茶葉を使用した京都らしい味わいの宇治抹茶味・京ほうじ茶味もご用意。  
ひよこばあむ 1,120円・ひよこばあむミニ 各230円(いずれも税込) ■ 1F 菓樂 ☎075-744-1427



## 都松庵 ひとくちようかん

選ぶのも楽しいけど、  
やっぱりそろえたいくなる。

カラフルな箱が目をひく、あんこ屋特製のひとくちようかん。まっちゃん・おぐら・こしあん・くり・ゆず・こくと種類も豊富で、保存期間も長いのでプチギフトにおすすめです。ひとくちようかん 1個 55g 各180円(税込)

■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198



## 七條甘春堂 干菓子体験教室 緑々・京琥珀

かわいらしさの中に、  
受け継がれる伝統の美味。

抹茶を和三盆糖に練り込んだ一口サイズのお干菓子「緑々」と、色とりどりの琥珀糖をガラス瓶に詰めた「京琥珀」。いずれも小さな粒から伝統の美味が感じられます。上から、緑々 432円・京琥珀 540円(いずれも税込)

■ 2F 七條甘春堂 干菓子体験教室 ☎075-371-0801



## おちゃのこさいさい 舞妓はんひい〜ひい〜 七味豆あられ

手が止まらない。  
でも食べるほどに辛くなる。

ほんのり甘めの衣に「舞妓はんひい〜ひい〜七味」をふりかけてアクセントのある味に仕上げました。カリカリで旨辛、後引く辛さについつい手が伸びます。舞妓はんひい〜ひい〜七味豆あられ 100g 432円(税込)

■ 1F おちゃのこさいさい ☎075-746-4626



## 京都北山 マールブランシュ らららマドレーヌ

ふんわりとした食感に、  
香ばしさや爽やかさがふわり。

アーモンドとレモン、香り豊かな2つのマドレーヌ。じっくり丁寧な火入れで、アーモンドの香ばしさと、レモンの爽やかさがふわりと広がります。らららマドレーヌ 5コ入(レモン×3・アーモンド×2) 1,080円(税込)

■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



# FIND at SANDO

ちょこちょこっと、  
小さなおやつを選んで。  
幸せをおすそわけ。

## おたべ こたべ

季節限定の美味しさと、  
かわいいサイズが新鮮。

おたべを一口サイズに小さく仕上げた食べきりパックの「こたべ」。定番のにつきや抹茶のほか、季節限定の味もいろいろあるので要チェック。こたべ 5個入 各378円(税込) ※時期により商品や箱の柄が変わります。

■ 1F おたべ ☎075-744-6437



## 抹茶共和国 フレーバーティー

誰かに教えたいくなる、  
新しい抹茶の楽しみかた。

マグカップ1杯分の抹茶シリーズ。フルーツが香る抹茶入り煎茶5種類のセットのほか、コラーゲン粉末入りも。京都らしいパッケージも魅力です。上から5つ、フレーバーティーセット 900円 右下、抹茶コラーゲン 180円(いずれも税込)

■ 1F 抹茶共和国 ☎075-352-0818



## 京あめ クロッシュ 紅葉セット箱

京都生まれの日本画家と、  
京あめのコラボレーション。

日本画家の中野大輔氏の作品を箱に仕立てた特別仕様。「紅葉手鞠」はオレンジ風味、「秋のシャンゼリゼ」はカスタードプリン風味、「パリの街路樹」はモンブラン風味です。紅葉セット箱 3個セット 1,080円(税込)

■ 1F 京あめ クロッシュ ☎075-708-2573





酸っぱ辛いあんに、体もアツアツ。

すっきり爽やかで酸っぱ辛く、麺によく絡むアツアツのあんかけは、ふわふわ卵と炒めた豚肉とも相性抜群。食べるほどに体の芯まであったまり、発汗作用で代謝もアップするかも。 酸辣湯麺 968円(税込)

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645

# FOOD TRAVELER

## LOVE! HOT! HOT! NOODLE



濃厚な旨味に、辛味のアクセント。

麺にしっかりと絡むごまダレベースの濃厚なスープに、ラー油の辛味がアクセントの担々麺。甘味と辛味が調和した濃厚な旨味に箸が止まらず、心も身もホットになる一杯です。 担々麺 880円(税込)

■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493

寒くなると愛しいホットな麺も、京都タワーサンドが激アツ！そばがいい、でも中華かな、やっぱりラーメン、いやフォーか。ほかにもフードホールには、アツイ面々がまだまだたくさん。いろんな美味しさにホット、心も幸せにあったまりましょ。



あっさり、でも深〜いおいしさ。

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。やさしい味で身も心もあったまり、お酒のメにもピッタリ。お好みの調味料を加えてどうぞ。フォー ガー 790円(税込)

■ B1F タイベッキン レモングラス ☎075-754-8458

旨味は強く、辛味はやさしく。

ほんのり甘く、旨味の強い出汁に、後からじんわりくる辛さが寒い季節にうれしい、まさに“うまさ”のラーメン。やさしい辛味で、激辛が苦手な人にも食べてほしい一杯。 うまさしょうゆラーメン 880円(税込)

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



食べておきたい、京の年越し蕎麦。

そばの味が強く感じられる十割蕎麦とあたたかい出汁に、自慢のしんの甘露煮がのった一品。京都では年越しそばに食べる人も多いにしん蕎麦で心も体もあったまりましょ。 十割にしん蕎麦 980円(税込)

■ B1F 草庵 ☎075-746-7698



カウンターのススメ  
I LOVE COUNTER!



B1F FOOD HALL / 京都千丸 しゃかりき murasaki

しゃかりきグループは、どの店のメニューもその店だけのオリジナル。しゃかりきといえばラーメンだが、京都タワーサンド店には隠れメニュー、まぜそばがある。約1年前登場の「とろ〜りチーズのトマトソースまぜそば」は女性中心にリピーター続出。そして10月からの新作が「みそまぜそば」。酒飲みなら、シメはラーメン、アテは麺がのびにくいまぜそば、と楽しめる。「とろ〜り」は見た目は洋風だが、ラーメンの仕込みで出る鶏油(チーユ)を使い、やはりラーメン屋の美味。



「みそまぜそば」は、試行錯誤を重ねた店長自信の一杯。西京味噌と八丁味噌を絶妙なバランスでブレンドして豚肉とこんにゃくをじっくり煮込んだタレは、旨味が凝縮しながら、濃すぎず食べやすい新鮮な美味。炒めた九条ねぎや魚粉のアクセントも◎。「皆さんに食べやすく」と、どのメニューも辛さなど刺激は抑えているというが、今回も新たな旨さは衝撃的。老若男女に幅広く人気なものも頷ける。手際よく調理される臨場感が醍醐味のカウンターは、唐辛子や黒こしょうを足しながら味変を楽しめるのでおすすめです。「あっ、おかわりのビールと、シメのラーメンをお願いします!」。

A.みそまぜそば 800円 B.とろ〜りチーズのトマトソースまぜそば 800円 C.キリン一番搾り 450円 (いずれも税込)

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

地域共通クーポン

**GOTO**  
トラベル  
GO TO TRAVEL

対象店舗はこちら!

プレミアム付食事券

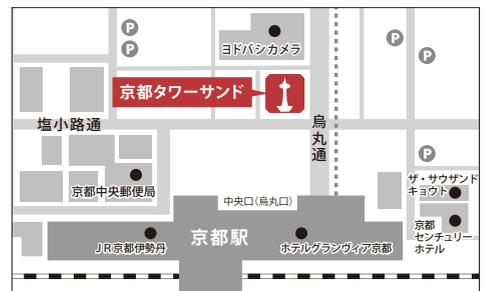
**Go To Eat!**  
キャンペーン

対象店舗はこちら!

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。

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

- 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(サ・サウランドキョウト前)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。

OPEN 年中無休

- B1F FOOD HALL**  
11:30 → 22:00  
【通常営業時間 11:00 → 23:00】
- 1F MARKET**  
11:00 → 19:00  
【通常営業時間 9:00 → 21:00】
- 2F WORKSHOP**  
11:00 → 19:00  
【通常営業時間 9:00 → 21:00】
- ※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。※一部の店舗は営業時間が異なります。

■ 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

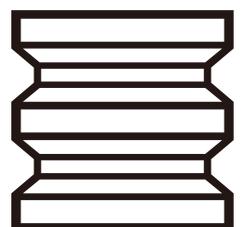
京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町 721-1  
京都タワービル B1F・1F・2F

WiFi  
kyototower-wifi

www.kyoto-tower-sando.jp



official Instagram



**KYOTO TOWER SANDO**

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP