

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

ALE エール

20℃前後で短期間に発酵させるスタイル

- 【特徴】
- 爽快など越し
 - 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。

ALC%
度数

6 < 5 < 4 < 3

3 > 4 > 5 > 6

アイランドラガー

ファインアロマホップを使用し、すっきりとほんのり甘みがある。

27 コナブリューイングカンパニー ロングボード (4.5%)

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。

- 4 シンハー (5.0%)
- 5 チャーン (5.0%)
- 6 タイガー (5.0%)
- 7 333 (バーバーバー) (5.0%)
- 8 ピアラオ (5.0%)
- 9 サイゴンベシヤル (5.0%)
- 15 サッポロ北海道生搾り樽生 (5.0%)
- 16 サッポロラガービール赤星 (5.0%)
- 22 ハートランド (5.0%)
- 31 サッポロビール黒ラベル (生) (5.0%)
- 32 35 アサヒスーパードライ (中瓶) (生) (5.0%)
- 33 サントリープレミアムモルツ (5.5%)
- 34 キリン一番搾り (生) (5.0%)

フリースタイル

エールのような豊潤さ、ラガーのようなキレ、IPAのようなホップ感。

1 SVB 496 (6.5%)

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。

2 BROOKLYN LAGER (5.0%)

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。

25 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。

- 14 サッポロ ソラチエース (5.5%)
- 18 京都麦酒 For your Dream ゴールデンエール (5%)
- 28 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。

11 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ーな味わい。

- 24 ヤッホーブルーイング よなよなエール (5.5%)
- 17 京都麦酒 Japanese Spirit ペールエール (5.0%)
- 29 コナブリューイングカンパニー ファイヤーロック (6.0%)
- 30 ザ・プレミアムモルツ (香る) エール (6.0%)

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。

26 ヤッホーブルーイング インドの青鬼 (7.0%)

スタウト

特有の香りが楽しめる。コク・甘みがある濃厚な味わい。

- 12 京都醸造 黒潮の如く (6.0%)
- 21 アサヒ スタウト (黒ビール) (8.0%)

その他

- 19 京都麦酒 LUCKYCAT (5.0%)
- 20 京都麦酒 抹茶 (5.0%)

安心・安全な
京の飲食店応援クーポン

一部の店舗にてご利用いただけます！

対象店舗は
こちら！

プレミアム付食事券

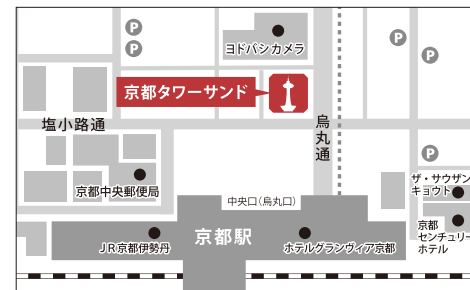
対象店舗は
こちら！

※上記利用の可否については各事業の方針に準じます。

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



www.kyoto-tower-sando.jp



official Instagram



FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

こころまち つくろう
KEIHAN
京阪流通システムズ



期間中

土・日・祝祭日の
7日間限定！

京都生まれの
クラフトビールが
フードホールに
やってくる！



KYOTO TOWER SANDO

FOOD HALL

BEER FESTA

1/7 [FRI] → 23 [SUN] 11:30 - 22:00

※クラフトビール販売会場 (特設中央ブース) の営業時間は、B1F FOOD HALLの営業時間と異なります。
※ラストオーダーは店舗により異なります。 ※B1F FOOD HALLの営業時間に準じます。



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。



FOOD HALL全店において、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証を取得しております。

今年の初めは

約38種類の様々なビールと
フードペアリングで乾杯！

土・日・祝祭日の7日間限定！
京都生まれのクラフトビールがフードホールにやってくる！

1/8 SAT 9 SUN 10 MON
16:00-22:00

WOODMILL BREWERY KYOTO
ウッドミルブルワリー・京都
<https://woodmill-brewery.kyoto>

「料理と楽しむビール」をコンセプトに誕生した、京都市上京区のマイクロブルワリー。ちょっと変わったオキテヤブリなビールシリーズや、特別な原材料を用いたもの、コラボレーションビールなど、様々なビールに挑戦するブルワリーです。

1/15 SAT 16 SUN
16:00-22:00

Kyoto Ichijoji Brewery
京都・一乗寺ブリュワリー
<https://kyoto-ichijoji-brewery.com>

一乗寺ブリュワリーは比叡山の麓、一乗寺で2011年に開業した京都初のマイクロブリュワリー。現在は500Lの仕込みスケールで、オーソドックスなスタイルから京都の素材を使用したビールまで幅広く醸造しています。

1/22 SAT 23 SUN
16:00-22:00

Kyoto Beer Lab
京都ビアラボ
<http://kyotobeerlab.jp>

京都ビアラボは、京都駅から程良い距離の、高瀬川のほとりにある小さなブルーパブです。京都産の茶葉を使ったビールや新作ビールを随時生み出す醸造所とできたてのビールを楽しむタッブルームを併設。常に進化する挑戦的なビールを、お客さまと共に紡いでいます。

1 **406**
SPRING VALLEY 496 ¥600
エールのような豊潤さとうがりのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感が味わえます。
■ The Roots of all evil.

5 **チャー** 330ml ¥690
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。
■ タイベトキッチン レモングラス

9 **サイゴン** 330ml ¥690
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。
■ タイベトキッチン レモングラス

13 **京都麦酒** Japanese Spirit ペールエール 330ml ¥700
柑橘系のフルーティーな香りと、インパクトとキレのある苦味が特徴。
■ VEGE DELI かん

17 **京都麦酒** For your Dream ゴールデンエール 330ml ¥700
ホップの爽やかな香りとすっきりとした味わい。原材料に山田錦を使用。
■ VEGE DELI かん

21 **アサヒ** スタウト(黒ビール) 334ml ¥660
伝統の技術で磨かれた、イギリスタイプの上面発酵濃色ビール。コク・甘味があり濃厚な味わい、スタウト特有の香りも楽しめます。日本で唯一の四ツ星ビールです。
■ 京都 中華料理 清華園

25 **ヤッホーブルーイング** 水曜日のネコ 480ml ¥850
小麦の優しい味わいと、甘酸っぱいフレーバーが特徴のベルジャンホワイトエール。ビールが好きな方にもオススメです。
■ PANCAKE ROOM

29 **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。しっかりとした苦味とコク。ビールが好きな方に飲んでもいただきたいビールエール。
■ PANCAKE ROOM

33 **ザ・プレミアムモルツ** 380ml ¥550
フルーティで爽やかな味わいが特徴です。
■ CAMERON/バル

2 **BROOKLYN LAGER** ¥700
爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りカラメル麦芽の余韻が楽しめるビールです。
■ The Roots of all evil.

6 **タイガー** 330ml ¥690
シンガポールのメジャービール。すっきりした味わいが特徴です。
■ タイベトキッチン レモングラス

10 **・生いちご** タビオカビア ¥660
生いちごのつぶつぶ食感がクセになる新鮮なタビオ酒。ビールが苦手な方にもおすすめです！
■ タビオカビアーズ

14 **サッポロ** ソラチエース <M>290ml ¥580 <L>390ml ¥780
キリッとした上がるキノキやレモングラスのような香りと、ふくよかに広がる味わい。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

18 **京都麦酒** LUCKY CAT 330ml ¥700
ライトボディの軽快な味わいと、ゆずの香りと山椒の隠し味が料理と相性抜群！
■ VEGE DELI かん

22 **ハートランド** 小瓶 ¥380
京都千丸 しゃかりき murasaki

26 **ヤッホーブルーイング** インドの青鬼 480ml ¥850
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

30 **ザ・プレミアムモルツ** 380ml ¥550
フルーティで爽やかな味わいが特徴です。
■ CAMERON/バル

33 **ザ・プレミアムモルツ** 380ml ¥550
フルーティで爽やかな味わいが特徴です。
■ CAMERON/バル

3 **シャンディガフ** (ピアカクテル) ¥600
ビールが苦手な方も飲みやすいピアカクテルです。他にもビールを使ったカクテルをご用意しております。詳しくは店頭まで！
■ The Roots of all evil.

7 **333** (バーバーバー) 330ml ¥690
ベトナムの飲みやすくてフルーティな味わいのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

11 **京都醸造 一期一会** <M>290ml ¥600 <L>390ml ¥800 <J>580ml ¥1,300
ベルギー酵母とアメリカ・ニューゼaland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 バル

15 **サッポロ** 北海道生搾り樽生 <ふつ>325ml ¥440 <おおきめ>650ml ¥850
北海道大麦「りょうふう」、富良野産ホップ(一部)を使用しています。
■ VEGE DELI かん

19 **京都麦酒** LUCKY CAT 330ml ¥700
ライトボディの軽快な味わいと、ゆずの香りと山椒の隠し味が料理と相性抜群！
■ VEGE DELI かん

23 **ヤッホービール** フライト ¥1,000
ヤッホーブルーイングのクラフトビール、よなよなエール・水曜日のネコ・インドの青鬼の飲み比べセット。
■ PANCAKE ROOM

27 **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したのど越しが楽しめるアイランドラガー。
■ PANCAKE ROOM

31 **サッポロ生ビール** 黒ラベル <樽生> 400ml ¥580
サッポロビール 黒ラベル(生) 400ml ¥580
■ スターキ&バーガー ニックストック

34 **一番搾り** 400ml ¥580
キリン一番搾り(生) 400ml ¥580
■ ぎょうざ処 亮昌 ■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

4 **シンハー** 330ml ¥690
タイで人気No.1 爽やかな口当たりのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

8 **ビアラオ** 330ml ¥690
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。
■ タイベトキッチン レモングラス

12 **京都醸造 黒潮の如く** <M>290ml ¥600 <L>390ml ¥800 <J>580ml ¥1,300
香ばしさと、華やかさが絶妙に混ざり合うスタウトです。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

16 **サッポロ** ラガービール 赤星 <大瓶>633ml ¥800
現存する最も歴史あるビール。熟処理ならではの厚みのある独特な味わい。
■ VEGE DELI かん

20 **京都麦酒** 抹茶 330ml ¥700
カスケードホップ由来の柑橘の香りと、宇治抹茶の優雅な香りと苦味で後味さっぱり。
■ VEGE DELI かん

24 **ヤッホーブルーイング** よなよなエール 480ml ¥850
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

28 **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です！
■ PANCAKE ROOM

32 **Asahi** アサヒスーパードライ 中瓶 500ml ¥700
アサヒスーパードライ(生) 中瓶 500ml ¥700
■ フライドチキンとハイボールリンク

35 **Asahi** アサヒスーパードライ(生) 中瓶 500ml ¥700
アサヒスーパードライ(生) 中瓶 500ml ¥700
■ 鳥せい ■ タイベトキッチン 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

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 **焼ぎょうざ** ¥390
餡には「京都 都もち豚」の挽肉と、左京区「京都 知七」の九条ねぎ、伏見「中嶋農園」のキャベツを使用。味付けは鯉ダシと味噌の「和ぎょうざ」です。
■ ぎょうざ処 亮昌

B **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。ビールに良く合うのでお試しください。
■ 鳥せい

C **特選牛串3本セット** ¥1,200
厳選した牛ハラミと牛バラ肉2種(かいのみ・プリスケ)の3本セットです。ソースにもこだわり、牛肉との相性バツグンです。
■ CAMERON/バル

D **唐揚げMIX(もも/塩)** ¥630
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 ■ The Roots of all evil.

E **ハモンセラノ 生ハム原木** 切り落とし 40g ¥950
スペインの熟成生ハム原木から、オーダーごとにスライスします。原木ならではの複雑な旨み・香りをお楽しみください。ハーフサイズやチーズとのセットもご用意。
■ The Roots of all evil.

F **大学芋** ¥450
大学芋アイス ¥500
お芋の甘みとお酒は相性が良く、おつまみにおすすめ。アイストッピング(プラス50円)で、食後のデザートにもどうぞ。
■ ニコット&マム

G **MIXコロッケセット** ¥520
トムヤム・ガパオ・グリーンカレーの3種の味が楽しめるビールにぴったりのセットです。
■ タイベトキッチン レモングラス

H **自家製極太ソーセージ** プレーン ¥440
外はパリッ、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。噛んだときに広がる香りと旨みをぜひ。
■ スターキ&バーガー ニックストック

I **ウインナーチーズピザ** ¥473
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。
■ タビオカビアーズ

J **ローストビーフ** ¥720
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、肉の旨みとピリッ辛いわさびでビールと好相性。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

K **たこの唐揚げ** ¥378
おつまみにぴったりなたこの唐揚げ。カラッと揚げたプリプリなたこを味わってください。
■ 大起水産 回転寿司

L **油淋鶏(ユウリンチー)** ¥850
サクッとジューシーに揚げた鶏もも肉に特製の薬味ソースをかけました。ビールと共に楽しめください。
■ 饅頭吉堂

M **おまかせ5本の盛り合わせ** ¥980
※写真はイメージです。
人気の部位を一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 **あつあつ黒豆枝豆** ¥440
キンキンに冷えたビールにあつあつの黒豆枝豆！定番の組み合わせをお楽しみください！
■ VEGE DELI かん

O **旨辛エビチリ・まるやかエビマヨ** ハーフ&ハーフ ¥1,380
旨辛チリソースがビールに合うと人気のエビチリ。サクッリエビに自家製マヨネーズをかかめた人気のエビマヨです。
■ 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 **名物 鰻の食べ比べ** ¥750
錦本店と変わらない製法を守る。大人気の鰻揚げ。天婦羅・カツとあられ揚げの食べ比べ。老舗の伝統の味を御賞味ください。
■ 錦魚力

R **厚切りローストビーフ** パンケーキ ¥1,500
豪快に盛り付けたローストビーフが迫力満点。お腹も心も満たされる大満足の一品です。
■ PANCAKE ROOM

※ 掲載メニュー以外の
通常メニューも
各店取揃えております。