

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。

京都生まれの6つのブリュワリーがやってくる！
秋のおすすめビールが期間中合わせて20種類登場！

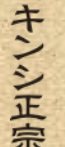
11/22 TUE — 27 SUN 11:00 — 22:00

販売価格 200ml ¥600 その他お得なセット売りがございます。

下記SALE TAPから、各日9種類のビールを抜粋して販売いたします
販売内容は京都タワーサンド公式インスタグラム（ストーリーズ）で
当日11:00に発表！



@official Instagram

 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。	 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リュワリー。ちょっと変わったオキエタ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。	 Kizakura https://kizakura.co.jp/products/index.html?id=beel 1995年京都で初めての地ビールとして誕生しました。多くの地ビールがそうであるように、京都麦酒も酵母をあえて残し、地ビールの持つ独自の味わいを生かしています。清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。
SALE TAP ▶ 一条寺レッド ▶ ゴールデンエール ▶ テロワールレモン ▶ テロワール青谷ブリュー ▶ 亀岡ハーヴェスト	SALE TAP ▶ はっさくホワイト ▶ 前世はパン ▶ ヘイジーバナナIPA	SALE TAP ▶ 京都麦酒アルト ▶ 京都麦酒山田錦 ▶ 京都麦酒ケルシュ ▶ 京都麦酒蔵のかほり
 京都醸造 https://kyotobrewing.com 「自分たちが飲みたいビールを作れば良い」そんな想いの元、2015年に京都市南区で、アメリカ・カナダ・ウェルズと国籍もさまざまな3人が設立した「京都醸造」。ベルギーの酵母とアメリカ産などのモダンなホップを掛け合わせるという独自の発想でそれぞれの良さを最大限に活かした他にはない味わいのビール作りに取り組んでいます。	 キンシン正宗 https://shop.kinshimasamune.com/pages/brewery/ かつてキンシン正宗の酒を育んできた伝統的建築物の酒蔵に、地麦酒作りのための設備を導入。仕込み水は日本酒醸造に使われていた「桃の井」名水。これ以上ない環境と伝統の技術によって、京都町家地麦酒は醸造されています。	 西陣麦酒 https://nishijin-beer.com 京都ものづくりの中心地、西陣で生まれた西陣麦酒は、ブルワリーといろいろな人が、それぞれの力を存分に発揮してビールを作ります。型や銘柄にとらわれず、色々なビールの探求、それが西陣麦酒です。
SALE TAP ▶ 秋の気まぐれ ▶ 新天地シュパルツ編 ▶ 六遊記 ニュージー	SALE TAP ▶ 京都町家麦酒 ▶ 京都花町麦酒 ▶ 京都平安麦酒	SALE TAP ▶ 柚子無碍 ▶ シルキーヴァイツェン

①


東京
ホワイト
TOKYO
WHITE
Sustaining the Urban Brewing Tradition

東京ホワイト
FAR YEAST ¥700
華やかな香りとシャープな飲み口のセゾンスタイルです。
■ The Roots of all evil.

⑤


ピーチエール
330ml ¥700
なんと素材の1割が桃！旬の桃を「2段階モモ仕込」でキュッと閉じ込めた自慢のビールです。
■ ニコット&マム

⑨


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

⑬


京都醸造 一期一会
〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈J〉580ml ¥1,300
ベルギー酵母とアメリカ・ニュージーランド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 パル

⑬


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

⑮


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。ビールが苦手な方にもオススメです。
■ PANCAKE ROOM

⑮


コナブリュ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

⑲


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

②


BROOKLYN LAGER
¥700
爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りや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


DUNKEL (デュンケル)
330ml ¥700
ローストモルトとカラメルモルトをブレンドした濃色ビール。モルトの香ばしい風味とコクのある味わいが特徴。「インターナショナルビアカップ2020」で銅賞、「ジャパン・グレートビア・アワード2021」でも銅賞とダブル受賞。
■ ニコット&マム

⑩


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ーな味わいのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

⑭


京都醸造 黒潮の如く
〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈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 パル

⑱


ハートランド 中瓶
¥580
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

⑳


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

㉔


ザ・プレミアムモルツ
マスターズドリーム
380ml ¥900
無濾過で仕上げることで、ビール中にうまみ成分がより多く残り、さらさらとした口当たり、濃密で上質な味わいを実現しました。
■ CAMERON/パル

㉔


京都産
サントリープレミアムモルツ
■ フライドチキンとハイボールリンク
■ 魏飯吉堂
■ 錦魚力

③


シャンディガフ (ピアカクテル)
¥700
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


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

⑪


生いちごタピオカピア
生いちごのつぶつぶ食感がクセになる新鮮なタピ酒。ビールが苦手な方にもおすすめ！
〈R〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリース

⑮


日替り限定
京都醸造 限定醸造シリーズ
〈M〉290ml ¥800
〈L〉390ml ¥1,000
〈J〉580ml ¥1,500
ほかでは味わえないような個性豊かなビールとの出会いをお楽しみください。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑲


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

㉓


コナブリュ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。ほどこ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

㉔


ザ・プレミアムモルツ
〈香る〉エール
380ml ¥600
フルーティで爽やかな味わいが特徴です。
■ CAMERON/パル

㉔


一番搾り
キリン一番搾り (生)
■ ぎょうど処 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

④


はっさくエール
330ml ¥700
はっさく日本のまち紀の川市産の美味しいはっさくを使用。生のはっさくをそのまま漬け込んだフレッシュなビール。爽やかな香りが特徴的。
■ ニコット&マム

⑧


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

⑫


グリーンアップル
タピオカピア
青リンゴの爽やかな甘さとフルーティーなビールの相性バツグン！
〈R〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリース

⑯


宇治抹茶ピア
290ml ¥700
宇治抹茶とビールを合わせた、京都らしいピアカクテルです。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑳


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

㉔


コナブリュ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したいあっさりとしたゴールデンエール。
■ PANCAKE ROOM

㉔


ザッポロ生ビール
黒ラベル
〈樽生〉
ザッポロビール
黒ラベル (生)
400ml ¥580
■ ステーキ&バーガー ニックストック

㉔


アサヒスーパードライ (生)
■ 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

FOOD PAIRING

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

J


アンチョビポテトサラダ
¥410
お店で手仕込みのアンチョビポテトサラダはOPEN当初から大人気の逸品。お酒のおつまみに最適です。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

K


フライドポテト
¥385
子供から大人まで人気!! 揚げたてフライドポテトをどうぞ!! ※ポテトの種類は変更となる場合がございます。
■ 大起水産 回転寿司

B


合鴨の生ハム
¥720
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


串カツ5本盛り合わせ
※写真はイメージです。
¥980
豚ロース・ササミチーズ・レンコン肉づめ・うずら玉子・男爵いも5本を一皿に、盛り合わせました。
■ CAMERON/パル

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。
■ 魏飯吉堂

M


おまかせ5本の盛り合わせ
※写真はイメージです。
¥980
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

D


スパイシー唐揚げ (6個)
¥650
10種類のスパイスにカイエンペッパーをたっぷり混ぜ込んだスパイシーな唐揚げ。辛みの中に旨味を感じる。ビールと良く合うおつまみです。
■ フライドチキンとハイボール リンク

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。ハーフサイズとチーズとのセットもご用意。
■ The Roots of all evil.

N


京都ソウルフード
ミノテン 3個 ¥350
レパテン 3個 ¥490
ジュシーなソースの香りがそそる流行りのホルモンのフライ。夜の人気メニューです。
■ 京都 中華料理 清華園

O


まぜそば ¥880
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

F


大学芋
大学芋アイスのせ ¥450 ¥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


生春巻き ¥660
ハーブや鶏肉、たっぷり野菜を生春巻の皮で包みました。甘辛スイートチリソースをつけてアジアな味わいをお楽しみください。
■ タイベトキッチン レモングラス

P


名物 はもの食べ比べ ¥950
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

Q


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

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。
■ ステーキ&バーガー ニックストック

I


ウイナーチーズビザ ¥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。
■ タピオカパリース


掲載メニュー以外の通常メニューも各ショップ取り揃えております。

掲載メニュー以外の通常メニューは、京都タワーサンドのLINE公式アカウントからもご確認ください。

友だち追加方法は3種類

1 簡単登録はこちら ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒

2 アカウント名検索で追加 ⇒  京都タワーサンド

3 ID検索で追加 ⇒ @143btjy



KYOTO TOWER SANDO

FOOD PAIRING