



HASUYA SEIKA



京都の人気5蔵元の
日本酒が味わえる
特設ブースが登場！

25
種以上の様々な日本酒と
18店舗がおすすめする
フードペアリングで乾杯！

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL 日本酒 FESTA

11/3[FRI] → 5[SUN] / 11/4[SAT]・12[SUN]
11:00-23:00

※各店舗のラストオーダーは店舗により異なります。※イベントは、B1F FOOD HALLの営業時間に準じます。
※特設ブースの営業時間は11:30-22:00となります。※掲載内容は告知無く中止及び、変更となる場合がございます。



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をご遠慮いただいております。

代表的な日本酒の種類

日本酒 マメ知識

純米大吟醸	純米吟醸	特別純米
<p>精米歩合 50%以下</p> <p>原材料 水・米・麴</p> <p>麴米使用割合 15%以上</p>	<p>精米歩合 60%以下</p> <p>原材料 水・米・麴</p> <p>麴米使用割合 15%以上</p>	<p>精米歩合 60%以下</p> <p>原材料 水・米・麴</p> <p>麴米使用割合 15%以上</p>

EVENT INFORMATION

11/4 [SAT] 18:30- 20:30- (各回約30分)
城陽酒造 × 落語家 トークショー
日本酒の楽しみ方やおすすめのフードペアリングなどをご紹介
●登壇者：城陽酒造 営業課長 大野祥平氏
：桂紋四郎氏 (落語家)



桂紋四郎
かつらもんしろう

上方落語家、第15回築書大賞特別賞受賞。2010年、三代目桂尊耀の落語に出会い、大学院を中退し入門。茶道×能楽×落語×造曲×文楽×講釈×華道の上方伝統文化発信集団「露乃金」のメンバー。



城陽酒造

1895年の創業、歴史に育まれた酒造りを継承しつつ、京都府南丹山地域に播種した地酒として、毎年新たな醸造と目標を持ち更なる酒質向上を追い求めた酒造りから醸し出を行っている。

EVENT INFORMATION

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL
日本酒 FESTA
プチギフトプレゼント
LINEスタンプラリー
11/3[FRI]→12[SUN]

期間中、京都タワーサンドのLINE公式アカウントを友だち追加して、B1F FOOD HALLで1店舗(1,000円(税込)以上)で利用でスタンプを1つゲット！11/3-5・11・12に、特設ブースで1,000円(税込)以上で利用でスタンプを1つゲット！スタンプを2つ集めると、先着200名様に「益や製菓」のプチギフトをプレゼント！詳しくは、京都タワーサンドHPをチェック！



1 アカウント名検索で追加 ⇒ 京都タワーサンド
2 ID検索で追加 ⇒ @143bvtjy

KYOTO TOWER SANDO INFORMATION

TOWER MUSIC LOUNGE AT KYOTO TOWER SANDO B1F FOOD HALL

TOWER MUSIC LOUNGE

日本酒 FESTA ver.

3[FRI] 4[SAT] 5[SUN] 11[SAT] 12[SUN]

KYOTO TOWER SANDO B1F FOOD HALL

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・喫茶 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
- 丸太町駅「地下通路」より地下通路で直結
 - 京都市地下鉄 丸太町駅「丸太町」より地下通路で直結(地下通路の長さ約230m ※7:00までは直結してあります。)
- 京阪電車からのアクセス
- 京阪電車七条駅から
 - ステーションビルバスで丸太町駅(サザンバス乗り場)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。

※駐車場の詳細は各店舗にお問い合わせください。また、駐車場の利用には別途料金がかかります。詳しくは各店舗にお問い合わせください。

京都タワーサンド

〒600-8216
京都市下京区烏丸七条七条下東塩小路町 721-1
京都タワービル B1F・1F・2F



www.kyoto-tower-sando.jp



Official Instagram



KYOTO TOWER SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

焼かまぼこ本わさび添え ¥500

すりおろした本わさびの味と香りを日本酒と共に
お楽しみください。
※写真はイメージです。

▼ 漬

■京都千丸 しゃかりき murasaki

抹茶黒蜜きなこクリーム ¥640

「キャッサバ粉100%」の国産タピオカ粉が
生地に入っているから生地がモチモチです！
厳選された宇治抹茶を生地に練り込んでいます。

▼ 京のこにがり生酒

■タピオカベリース

砂ずりのモミボンマリネ ¥450

スライスした砂ずりを少し辛味の利いたボン酢で
マリネに、こりやお酒が止まりません。

▼ 桃の雫特別純米酒

■フライドチキンとハイボール リンク

**料理と日本酒
おすすめ
ペアリング**

串カツ盛り合わせ ¥1,380

いろいろな味わいを楽しめる京都タワーサンド店
限定の逸品。

▼ 月桂冠

■錦魚力

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。

▼ まるたけえびす/美しい鴨川
古都/平安四神/築家第

■KYOTO TOWER SANDO パル

ハンセンラーノ生ハム原木 ¥1,000

切り落とし 40g
スペインの熟成生ハム原木から、オーガーごと
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。

▼ 富翁 純米大吟醸 吟の司
LIME LIGHT (日本酒カクテル)

■The Roots of all evil.

ハニーマスタードチキン ¥770

ハチミツと粒マスタードがアクセントのフライド
チキンです。辛口の日本酒とよく合います。

▼ 古都 銀明水 辛口

■韓国料理 ナゴンチャン

生ハムダブルチーズパンケーキ ¥1,200

生ハムにグラナダナチーズ、パルメジャーノ
レッジャーノ、粗粒胡椒を振りかけました。スイーツ
としても、ランチ、ディナーとしてもピッタリです！

▼ 神蔵 (七曜) 純米無濾過生原酒

■PANCAKE ROOM

まぐろ唐揚げ ¥517

揚げたての、ふわっとしているのじつかりとした
生とは違う美味しさと食感を味わってください。

▼ 京の春/古都/富翁/花洛
月桂冠 大吟醸/天下の台所

■大起水産 回転寿司

とうもろこしの焼き浸し ¥300

一度煮ばくしたとうもろこしをお出汁で
ひたひたに、お出汁と日本酒で煮込んで
いただきます。

▼ 英翁 純米大吟醸生原酒

■焼きそばとハイボール パック

焼きようざ ¥390

お味噌とかつおだしベースの和風のぎょうざは、
日本酒によく合います。

▼ 招徳 特別純米無濾過
生原酒 旭四号

■ぎょうざ焼 売場

庭園焙じ茶パフェ ¥1,300

「庭園パフェ」は京都の庭園をイメージした様々な
味わいを楽しむパフェです。小豆、米粉、
抹茶などを7層に積み上げ2種類の菓子の違うアイス、
抹茶白玉、馬蹄クッキーなど見た目も楽しめます。

▼ KYOTO UME LABO

■三郎茶寮

油淋鶏 ¥850

アルコールと一緒にご注文頂く機会が多い商品です。
当店一押しのお酒の油淋鶏と日本酒をご一緒に
どうぞ。

▼ GHOST

■饅頭吉堂

タイスペシャルセット ¥1,485

ガバオライス、グリーンカレー、トムヤムスープ
といった人気タイ料理がワンプレートでお楽し
みいただけます！

▼ 神蔵 (ひそか) にがり生原酒

■タイベトキッチン レモンガラス

焼き鳥セット(たれ・塩) 各¥510

焼き鳥のたれは山本家のお酒を使って作られた
独特の味、フルーティーな純米大吟醸「松の葉」は
たれ・塩のどちらとも上品にマッチします。

▼ 松の葉 純米大吟醸

■鳥せい

イロイロ 試して 楽しもう!

▼ 特設ブース

▼ ショップ店頭

それぞれの場所にて販売!

弘ユッケ ¥980

フードホールで「ユッケ」が食べられるのは
ここだけです！

▼ 漬 <CLEAR>

■京の焼肉処 弘

肉屋の前菜盛り合わせ ¥2,280

「あれもこれもちょっとずつ食べたい」という方に
おすすめの、お酒との相性をばっちりな6品の前
菜を盛り合わせたボリューム満点の一品です。

▼ 銀シャリ 特別純米酒

■ステーキ&バーガー ニックスストック

鮭の西京漬焼き ¥858

西京味噌のコクが、鮭のうまみをより引き立て
ます。日本酒が進む逸品です。

▼ まるたけえびす 本醸造
特別純米 花洛/都鶴 純米吟醸
月の桂 純米吟醸

■京のお出汁めし かつを

【松井酒造】 重品90cc

神蔵(ひそか) にがり生原酒 ¥700
神蔵(七曜) 純米無濾過生原酒 ¥500
神蔵(蜜號) 濃厚ヨーグルト ¥800
にがり生原酒 ¥600

【白杉酒造】 重品90cc

白木久 純米吟醸生原酒 ¥500
NIHRO 純米無濾過生原酒 ¥700
銀シャリ 特別純米酒 ¥500

【城陽酒造】 重品90cc

GHOST ¥500
山田錦 純米吟醸 ¥600
祝 特別純米酒 ¥500
KYOTO UME LABO ¥600

11/3(金・祝) → 5(日)・11(土)・12(日)

B1F 特設ブース

各日 11:30-22:00

**京都の人気5蔵元の
日本酒が味わえる
特設ブースが登場!**

【招徳酒造】 重品90cc

招徳 特別純米無濾過生原酒 旭四号 ¥500
京のこにがり 純米吟醸 ¥600

【齊藤酒造】 重品90cc

英翁 純米大吟醸生原酒 ¥800

【プレミアムセット】

【白杉酒造】
純米無濾過生原酒 各60cc ¥1,500

【松井酒造】
神蔵(七曜) 純米無濾過生原酒 各60cc ¥1,000~

【城陽酒造】
山田錦 純米吟醸 特別純米酒
GHOST 特別純米酒

【白杉酒造】
白木久 純米吟醸生原酒
NIHRO 純米無濾過生原酒

【飲み比べセット】

おつまみ付き

京都タワーサンド 1F「益や製菓」

日本酒パル「益や酒店」発のおつまみブランド。
京野菜や海鮮などの素材を活かし、出汁や製法にこだわったサクッと一口ずつまめのおつまみをお届けいたします。京都の酒蔵とコラボした日本酒一合街もお楽しみなく！お土産に、ご自宅での焼酎、新鮮な移動のおともに、日本酒とおつまみをお楽しみください。

**いつものお店で呑める
日本酒イロイロ**

古都 銀明水 辛口 300ml ¥1,500~
（韓国料理 ナゴンチャン）

松の葉 純米大吟醸 六六〇円
（鳥せい）

特別純米 花洛 四八〇円
都鶴 純米吟醸 四八〇円
月の桂 純米吟醸 五八〇円
（京のお出汁めし かつを）

桃の雫 特別純米酒 五五〇円
フライドチキンとハイボールリンク

富翁 純米大吟醸 吟の司 七〇〇円
LIME LIGHT murasaki ¥1,100円
（The Roots of all evil）

純米 美しい鴨川 五〇〇円
吟醸 平安四神 六〇〇円
大吟醸 築家第 八〇〇円
（KYOTO TOWER SANDO パル）

京の春 七〇〇円
富翁 純米酒 六三八円
純米吟醸 花洛 六三八円
月桂冠 大吟醸 六三八円
天下の台所 六三八円
（大起水産 回転寿司）

潘ハ CLEAR V 五八〇円
（京の焼肉処 弘）

漬 一、八〇〇円
（京都千丸しゃかりき murasaki）

月桂冠 六〇〇円
（錦魚力）

まるたけえびす 本醸造
特別純米 花洛/都鶴 純米吟醸
月の桂 純米吟醸