# 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

［特徴］
- 爽快なのど越し
- すきっとした口あたり
- 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。

### ALE エール
20℃前後で短期間に発酵させるスタイル

［特徴］
- 麦芽からの甘味と香ばしさ
- 旨みをじっくり味わう
- 泡が少ない

歴史が古く、イギリスの「ペール・エール」などが有名。

ALC%度数：6 〈 5 〈 4 〈 3　｜　3 〉 4 〉 5 〉 6

**アメリカンラガー**
麦芽の風味やホップの苦みが弱く、クセがなくさっぱりした味わい。
- ⑭ ソル（4.5%）
- ⑮ モデロ エスペシャル（4.5%）
- ⑱ テカテ（4.5%）

**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。
- ㊶ コナブリューイングカンパニー ロングボード（4.5%）

**ジャパニーズラガー**
アロマホップからなる柑橘系のさわやかでフローラルな香り。
- ❽ 常陸野ネストゆずラガー（5.5%）

**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。
- ⑬ コロナ エキストラ（4.5%）
- ㉑ シンハー（5.0%）㉒ チャーン（5.0%）
- ㉓ タイガー（5.0%）㉔ 333（バーバーバー）（5.0%）
- ㉕ ビアラオ（5.0%）
- ㉖ サイゴンスペシャル（5.0%）
- ㉜ サッポロ北海道生搾り樽生（5.0%）
- ㉟ シュティーグルプレミアムラガーゴールドブロイ（5.0%）
- ㊱ ハートランド（5.0%）
- ㊹ ㊺ アサヒスーパードライ（中瓶）（生）（5.0%）
- ㊻ サントリープレミアムモルツ（5.5%）
- ㊼ キリン一番搾り（生）（5.0%）
- ㊽ サッポロビール黒ラベル（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。
- ❶ 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。
- ❻ BROOKLYN LAGER（5.0%）
- ⑰ ドスエキス ラガー（4.5%）

**ダークラガー**
ローストした麦芽を原料にした、深いコクと苦みのあるビール。
- ⑯ ネグラ モデロ（5.5%）

**ブラックラガー**
カフェラテのようなロースト香、やわらかな甘みと上質な苦味。
- ❷ SVB Afterdark（6.0%）

**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。
- ❾ 常陸野ネストホワイトエール（5.5%）
- ㊴ 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。
- ㉛ サッポロ ソラチエース（5.5%）
- ㊷ 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。
- ㉘ 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。
- ㊳ ヤッホーブルーイング よなよなエール（5.5%）
- ㊸ コナブリューイングカンパニー ファイヤーロック（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。
- ❺ グランドキリン IPA（5.5%）
- ❼ FAR YEAST 東京IPA（6.0%）
- ㊵ ヤッホーブルーイング インドの青鬼（7.0%）

**アンバーエール**
ホップ由来の強めの苦みと香りに、キャラメルのような香ばしさも。
- ⑲ デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール（5.5%）
- ㉙ 京都醸造 秋のきまぐれ（5.5%）

**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。
- ㉞ アサヒ スタウト（黒ビール）（8.0%）

**ジャパニーズホワイト**　❸ SVB Daydream（5.0%）
魚介類や和食にも合う個性的な香りと繊細さが魅力の白ビール。

**フルーツビール**　❹ SVB JAZZBERRY（5.0%）
フルーツ果汁を加えて醸造したさわやかな飲み口のビール。

---

OUR RICHELIEUING IN OUR BRAINS
TOWARD THE END OF SUMMER

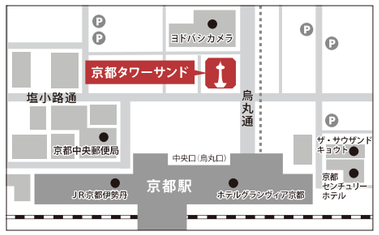
デザイナー「goro」による、グラフィック作品が期間限定でFOOD HALLに登場
日程 9月6日（日）～
場所 B1F FOOD HALL 特設会場

## 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（ザ・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。

## 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

---

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪流通システムズ

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KIRIN

この秋は！京都タワーサンドで9月限定のビアフェスタ開催！

国内外の様々なビールとフードペアリングで乾杯！

# KYOTO TOWER SANDO

# B1F FOOD HALL BEER FESTA

## 9/1［TUE］→30［WED］ 11:30－22:00
※B1F FOOD HALLの営業時間に準ずる

Tap Marché
Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

## 毎週金・土曜日 限定販売

キリン タップ・マルシェから12種のクラフトビールが登場！
※金曜日のみ16:00販売開始

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拡大防止への対策を行っております。

京都タワーサンドB1Fフードホール各ショップでは、京都産をはじめ国産・海外の多彩なビールが勢揃い！

# Tap Marché

B1F 中央特設ブース

## KYOTO TOWER SANDO

### 1 SVB 496
275ml
エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感が味わえます。

### 2 SVB Afterdark
275ml
柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えています。

### 3 SVB Daydream
275ml
やわらかに引き立つ、ゆずと山椒。個性的な香りと繊細さが魅力の味わい。

### 4 SVB JAZZBERRY
275ml
ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特長。

### 5 グランドキリン IPA
275ml
複数の希少ホップが織りなす、柑橘の爽やかさと甘く熟した香り。

### 6 BROOKLYN LAGER
275ml
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。

Tap Marché

Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

**毎週金・土曜日 限定販売**

※金曜日のみ16:00販売開始

キリン タップ・マルシェから本格クラフトビールが登場!

期間中 9種のクラフトビール

＋

週替わり 3種のシークレットビールが登場します！

### 7 FAR YEAST 東京 IPA
275ml
フルーティーなエステル香と柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかり。

### 8 常陸野ネストゆずラガー
275ml
日本産の柚子をふんだんに使用した繊細で奥深いシトラスの華やかな香り。柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。

### 9 常陸野ネストホワイトエール
275ml
ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴です。

### 10 11 12
3種のシークレットビールが週替わりで登場します!

### 13 コロナ エキストラ
355ml ¥650
軽くすっきりとした飲み口。よく冷やした透明のボトルにカットライムを挿して飲むのがメキシコ風。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 14 ソル
330ml ¥780
ソルはスペイン語の「太陽」の意味。100年以上の歴史を誇る、苦味が少なく爽快でクリアな味わいが特徴。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 15 モデロ エスペシャル
330ml ¥880
その名の通り、「特別」な時に飲む、どんな料理にも合わせやすいピルスナースタイルのプレミアムビール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 16 ネグラ モデロ
355ml ¥880
黒ビールらしいリッチな香りと甘味で、泡はクリーミーで飲みやすい、バランスに優れたプレミアムビールです。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 17 ドスエキス ラガー
355ml ¥880
さっぱり、すっきりとした、やわらかい飲み口で、苦味が薄く、爽快なのど越しが楽しめるラガービール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 18 テカテ
355ml ¥780
キレとコクのバランスが取れた、アルコール度数が低く、ライトで飲みやすい、メキシコで人気の国民的ビール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 19 デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール
355ml ¥880
世界遺産「死者の日」がモチーフのメキシカンクラフトビール。キャラメルのような香りと、ホップの苦味が特徴。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### 20 シャンディガフ（ビアカクテル） ¥600
ビールが苦手な方も飲みやすいビアカクテルです。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.

### 21 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

### 22 チャーン
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

### 23 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

### 24 333（バーバーバー）
330ml ¥690
ベトナムの飲みやすく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

### 25 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

### 26 サイゴン スペシャル
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

### 27 ・生いちご タピオカビア / ・グリーンアップル タピオカビア
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!
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〉各 ¥550
〈L〉各 ¥660
■ タピオカベリーズ

### 28 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 バル

### 29 京都醸造 秋のきまぐれ
〈M〉290ml ¥600
〈L〉390ml ¥800
〈J〉580ml ¥1,300
京都醸造 季節限定のアンバーエールスタイルのビールです。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

### 30 KYOTO BREWING CO.
日替り限定
京都醸造 限定醸造シリーズ
〈M〉290ml ¥600
〈L〉390ml ¥800
〈J〉580ml ¥1,300
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 バル

### 31 サッポロ ソラチエース
〈M〉290ml ¥580
〈L〉390ml ¥780
キリッと立ち上がるヒ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

### 32 サッポロ北海道生搾り樽生
〈ふつう〉290ml ¥450
〈おおきめ〉580ml ¥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 かんな

### 33 京の地ビール各種 各 ¥770
Japanese Spirit
ペールエールは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。全6種類お楽しみいただけます。
■ VEGE DELI かんな

### 34 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

### 35 シュティーグル プレミアム ラガー ゴールドブロイ
〈大〉500ml ¥720
ザルツブルク伝統のシュティーグルを代表するフラッグシップビール。キレのあるのどごし、気になるクセがない中にも奥深い味わいがある、毎日飲みたくなるビールです。
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

### 36 ハートランド 小瓶
¥380
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

### 37 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

### 38 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

### 39 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

### 40 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

### 41 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

### 42 コナブリューイングカンパニー ビッグウェーブ
355ml ¥700
フルーティー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

### 43 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。しっかりとした苦味とコク。ビールが好きな方に飲んでいただきたいペールエール。
■ PANCAKE ROOM

### 44 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

### 45 アサヒスーパードライ（生）
取扱店舗
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN
■ 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

### 46 サントリープレミアムモルツ
取扱店舗
■ 名代 とんかつ かつくら

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

### 47 キリン一番搾り（生）
取扱店舗
■ ぎょうざ処 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

### 48 サッポロ生ビール 黒ラベル〈樽生〉
サッポロビール 黒ラベル（生）
取扱店舗
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ
■ 草庵

## 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

### A ロティーチキン 1ピース ¥390
※写真は一羽のイメージです。
数種類のハーブとガーリックでマリネした丸鶏を、ロティサリーオーブンでじっくり焼き上げています。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

### B 焼ぎょうざ ¥390
餡には「京の都 もち豚」の挽肉と、左京区「京都 知七」の九条ねぎ、伏見「中嶋農園」のキャベツを使用。味付けも鰹ダシや味噌の"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。ビールに良く合うのでお試しを。
■ 鳥せい

### D かご盛りとんかつ ¥1,600
かつくら自慢のヒレかつを、一口サイズにし、人気のメニューと組合わせました。2〜3名様でシェアしておつまみにどうぞ。
■ 名代 とんかつ かつくら

### E 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

### F ハモンセラーノ 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.

### 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ビールとどうぞ。
■ ニコット&マム

### H 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

### I 自家製極太ソーセージ 各¥440
フレーン/チョリソー/バジル/チーズ
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。
■ タピオカベリーズ

### K 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、肉の旨みとピリッと辛いわさびでビールと好相性。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

### L まぐろの唐揚げ ¥378
おつまみにぴったりのまぐろの唐揚げ。揚げたてのふわっとしているのに、しっかりとした、生とはちがうおいしさと食感を味わってください。
■ 大起水産 回転寿司

### M 魏飯の焼売 ¥528
職人が一つ一つ手作りで仕上げました。肉汁たっぷり魏飯オリジナル手作り焼売です。
■ 魏飯吉堂

### N 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

### O べた焼き ¥500
京都のソウルフード「べた焼き」を粉・ソース・油を全て地元メーカー産で揃えました。
ビールとセットで¥100引き
■ VEGE DELI かんな

### P かわぽんタワー ¥825
ビールに合うよう改良しました! たっぷりのおろしポン酢でサッパリサクサクお召し上がりください。
■ 京都 中華料理 清華園

### Q 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

### R 天ぷらの盛り合わせ ¥980
魚介や野菜がいろいろ味わえる、あつあつの天ぷらを冷たいビールといっしょにお楽しみください。※季節により内容が変わります。
■ 草庵

### S ローストビーフ パンケーキ ¥1,480
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皿です。
■ 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。