

SANDO

KYOTO TOWER

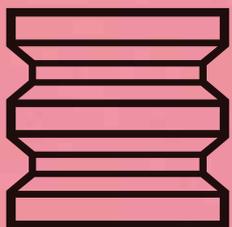
1/2

2021

JANUARY to FEBRUARY



笑



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

楽しさに、おいしさに、
笑うサンドには
福来たる。

こころまちつくろう
KEIHAN
京阪流通システムズ



積もるくらいの雪が降った昔の京都をイメージして作られた、冬にこそ味わっていただきたいお菓子。やさしいミルク風味が広がるホワイトチョコレートを、薄く焼き上げたラングドシャでサンド。一口食べるとサクサクとした食感にしっかりとしたチョコレートが、まるで雪を踏みしめるような心地よさ。小雪らんぐ 12枚入 756円(税込) (抹茶らんぐ 12枚入 918円(税込) もございます)

■ 1F 菓樂 ☎075-744-1427

笑

新年あけましておめでとうございます。京都タワーサンドには、思わず笑みがこぼれるような愛らしいアイテムやおいしさが皆さまの笑顔に出会えるのを待っています。笑顔が多い年になりますように、本年も宜しくお願いたします。



京都の伝統技術を持つ職人が手作りで製本したキテキテのご朱印帳と、ご朱印帳がピットリ入るポーチが登場。キテキテのまいこさん柄といっしょに、楽しく晴れやかに、お寺や神社参りへ出かけましょ。左から、ご朱印帳 2,090円 平ポーチ 2,090円(いずれも税込)

■ 1F キテキテ ☎075-371-2230

表紙・上/あかね屋は、京都に350年以上の歴史を持つ伝統工芸「清水焼」の窯元がプロデュースする絵付けのワークショップ。絵付け師が手描きした狐面が購入可能で、表情はいろいろ。思わずスツと笑ってしまうようなお顔にも出会えます。白い狐は神の使いとして、幸せをもたらす縁起の良い狐ともいわれます。



絵付け体験も行っているの、あなただけのオリジナルの狐面作りもいかがですか？ その日に持ち帰りできるのでおみやげにもおすすめです。スタッフがサポートするので、初めての方でもきつと満足の仕上がり。開運狐面 1,850円(税込) *狐面絵付け教室 1,850円(税込) 所要時間40~60分 電話でもWEBからでも予約可能。■ 2F あかね屋 ☎075-744-1570

西陣織の生地で作ったオリジナルのぬいぐるみ。ブタは古来より富と繁栄の象徴とされている縁起物です。色や柄はその時々によって個性がいろいろ。お気に入りを選んで笑顔に、飾って笑顔に。笑みがたくさん増えますように。和ブタ 各3,850円(税込) ■ 1F 井和井 ☎075-371-2001



かわいらしい筒型の箱を開けると、ほろ苦い抹茶と香り高いほうじ茶が楽しめる2種類の焼きチョコレートが個包装でそれぞれ5個ずつ入っています。ほろほると口どけまるやかな新食感をご賞味ください。辻利 焼きチョコレート 702円(税込)

■ 1F 辻利 ☎075-744-6417

ドーナツがひとつずつかわいらしいミニバッグに入ってギフト用にぴったり。「ありがとう」や「今年もよろしく」の気持ちを入れて、贈る人も、もらう人もニコッと！ おひとつドーナツ(プレーン) 260円(税込) *袋のみは80円(税込)

■ B1F ニコット&ママ ☎075-746-2212



見たことがあるようなパッケージを開けると…。しあわせ運ぶ白狐とんちキツネが、縁起の良い唐草柄のハンカチで包んだ練り香りを運びます。緑は「月」、赤は「華」の香り。食べられませんのでご注意ください。緑のふるしきつね・赤のふるしきつね 各1,624円(税込)

■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478

新年のご準備に、お気に入りのお茶を。

人気の粉末抹茶シリーズに新春限定パッケージが登場。左上から「百福」「丑年」「大福茶」「新春」「吉祥」をテーマに縁起の良いイラストをあしらった紙に包んでいきます。笑顔集まるひとときの一杯におすすめ。抹茶共和国 新春 Limited ver. 各ミニパック3包入り 各 580円(税込) ■ 1F 抹茶共和国 ☎075-352-0818



あったかいおうちでほっこりと、真冬の京都を歩くような気分を楽しもう。

1F MARKET 抹茶共和国



笑顔の一年を願って加美屋から、
神のかわいい使い、白いきつねがやってきた。

1F MARKET 加美屋



伝統の素材と技が生む、
かわいく、清々しい京らむね。

徳島県産和三盆と奈良県の吉野葛を使用し、落雁（らくがん）の製法をもとに手間ひまかけてかわいい形に作り上げる「京らむね」。ラムネであってラムネでない、カリッとした食感の後に、ほろほろとした口どけでやさしい風味が広がるお菓子です。ピンクはもも味、オレンジ色は温州みかん味、緑色は青りんご味、紫色はブルーベリー味、白はヨーグルト味、黄色はゆず味と、色によっておいしさも色々楽しめます。でも、食べちゃうのが、もったいない…。らくがん製法 京らむね きつねのおてて 864円(税込) ■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478



12.18 Fri NEW OPEN!

Tsuroku しょこらぼうろ

ぼうろとチョコが融合した、
京のお菓子の新定番。

ぼうろ生地に宇治抹茶を使用した抹茶チョコレートをつぶり染み込ませ、抹茶・ほうじ茶・アールグレイ・カカオ・ニッキの5種類のパウダーをまぶした新食感のぼうろ。それぞれの魅力が際立つ、おいしさと香りが楽しめます。 しょこらぼうろ 各600円(税込) ■ 1F Tsuroku ☎075-354-1188



期間
限定

京ばあむ 京ばあむショコラ

まるで工芸品のように美しい、
緑と白のコントラスト。

人気商品「京ばあむ」の鮮やかな緑と白の色合いをモチーフにした、宇治抹茶と豆乳のチョコレートです。抹茶と豆乳、それぞれの豊かな香りとなめらかでとろけるような口どけが楽しめます。 京ばあむショコラ 5個入 594円(税込) ■ 1F 京ばあむ ☎075-744-6423

おたべ ショコラのおたべ

和の食感に、洋の味わい、
チョコレートを包んだおたべ。

ココアパウダーを練り込んだココア生地で、香り豊かなやわらかいチョコレートをやさしく包み込みました。まるやかなチョコレート風味が楽しめる、冬季限定の商品です。 ショコラのおたべ 10個入 712円(税込) ■ 1F おたべ ☎075-744-6437

冬季
限定

FIND at SANDO

かわいさ、おいしさ、ほかと違う、
サンドならいろいろ見つかる、
京のバレンタインアイテム。



期間
限定

吉祥菓寮 きな粉生チョコレート

上品な香ばしさと深いコク、
和の生チョコレート。

宮城県の高級大豆「ミヤギシロメ」を自家焙煎で深煎りして作った、こだわりのきな粉のやさしい風味と、ホワイトチョコレートの深いコクがマッチした、和の生チョコレート。1月より販売開始の期間限定商品です。 きな粉生チョコレート 15個入 1,296円(税込) ■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



都松庵 MIYAKO CHOCO MONAKA

京都とベルギーが調和した、
食べて驚く、新感覚の最中。

カカオ成分の高いベルギー産クーベルチュールチョコあん、アーモンドをふんだんにトッピング。パリパリの最中皮でサンドする新感覚の最中です。 MIYAKO CHOCO MONAKA (最中皮1組・チョコあん1袋・アーモンド1袋)×4セット 1,380円(税込) ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198

冬季
限定

台湾料理を、2倍楽しむ方法。

排骨飯(スパイシーに揚げた豚ロースカツご飯)と、ルーロー飯(甘辛く煮込んだ豚肉のあんかけご飯)が合体。1皿で台湾の2大料理が楽しめる逸品です。オリジナル台湾ご飯 排骨ルーロー飯 880円(税込)
■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493



FOOD TRAVELER

ENJOY the WORLD'S FOOD!

目を閉じれば、アジアの街角。

上、現地感にこだわって焼き上げたパインミー専用のベトナムバゲットを使ったサンドイッチ。ベトナムハム・ポー・チキン・シューマイ(肉団子)の4種類から選べるメイン具材はどれも絶妙なおいしさ。パインミー 各611円(税込) 下、タイカレーで人気NO.1のグリーンカレーは、タイハーブの香り、ココナッツミルクの甘み、ほどよい辛さが重なり合う、ローカル屋台気分誘う香り。タイ米と一緒にサラリとどうぞ。グリーンカレー 820円(税込) ■ B1F タイバベキッチン レモングラス ☎075-754-8458

赤身肉本来の旨味を閉じ込め
焼き上げる熟成肉

肉の旨みを閉じ込め噛み締めるほどに、旨味が出てくる熟成肉は、じっくり時間をかけたこだわりの赤身肉。ランチは、ステーキやハンバーグ・カレーなど肉メニューが990円〜とリーズナブルにお楽しみ頂けます。旅先で食べた思い出と一緒にどうぞ。熟成牛 サーロイン 150g Sirloin steak 1,848円(税込) ■ B1F Gottie's BEEF ゴッチーズ ビーフ ☎075-746-6706



New York City



ドイツ人もビックリな、濃い美味。

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極太ソーセージ。噛んだときに弾けるように広がる香りと旨みをぜひ存分に味わってください。自家製極太ソーセージ 440円(税込) ■ B1F Gottie's BEEF ゴッチーズ ビーフ ☎075-746-6706



Germany



さあ、クラフトジンで世界一周。

アメリカ・イギリス・フランスなど欧州から南アフリカ、南米と、世界各国のジンを飲み比べ。北海道から沖縄まで日本のクラフトジンで日本一周も可能です。ボトル左から、オランダBOBBY'S・イギリスHENDRICK'S・フランスDISTILLERIE DE PARIS・ドイツMONKEY47・スペインNORDES・アメリカKOVAL・オーストラリアGINIVERSITY ジントニック レギュラーサイズ 1,000円(税込)~
■ B1F The Roots of all evil. ☎075-741-6564

サンドのフードホールは旅行気分も楽しめる、
いろいろな国の料理が集まるデリシャスワールド!
世界一周をめざして、グルッと一周食べ歩こう!

おいしさごきげん、メキシカン。

国産のフレッシュチキンをハーブで丁寧にマリネしてしっとり仕上げた名物ロティチキンがたっぷり。やわらかいソフトタコか、カリッと揚げたハードタコでどうぞ。ロティチキンタコス 各350円(税込)
■ B1F Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN ☎075-746-5006



Thailand



ちょっと大人な、ベルギーの甘味。

カカオ58%のベルギー産チョコ使用のちょっと大人な一皿。ほんのりビターな生チョコをたっぷりかけて感動の口どけをぜひ。ベルジャン生チョコレートパンケーキ 1,380円(税込) ※2月上旬販売予定
■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766

Belgium



カウンターのススメ
I LOVE COUNTER!



酒飲みは、さけて通れない、
鳥好きは、とりこになる場所。

B1F FOOD HALL RESTAURANT / 鳥せい

「神聖」でお馴染みの京都伏見の老舗蔵元による日本酒と焼き鳥で人気の鳥せい。中は予想以上に広く、懐かしさを感じる居心地のよい別世界。テーブル席もいいが、空いていればぜひ焼き場が見えるカウンターへ。まずは、たれ3種・塩2種が楽しめる、店長イチオシの五串セットに、日本酒は蔵出し原酒。小気味よく焼かれる鶏は宮崎県産の日南鶏で、串の内容は当日の仕入れで異なる。しっかりした鶏の旨みに塩もこだわりのたれも絶妙!どちらもしっかり旨い原酒と、なるほどよく合う。



続いては、もも軟骨のねぎまみれと生ビール。ほどよい歯ごたえ、噛むほどに出てくる旨みに冷たいビールがたまらない。軟骨がたっぷりなので、いろいろな日本酒とも合わせたい。シメには鹿兒島名物の鶏飯があるほか、冬限定でかす汁がいただけるのも鳥せいならではの、旨い酒に鶏料理と、酒飲みの聖地のような場所だが、ランチメニューも御膳や丼などがそろい、生もの以外ならテイクアウトできるのもうれしい。「焼き鳥屋」「居酒屋」を超えた、おいしさ・楽しめかたとりどりの鳥せいの魅力。家族にも食べさせたい、けど飲み友だちと…いや、やっぱり今度は一人でじっくりと楽しみたい。

A. 五串セット (たれ3種・塩2種) 770円 B. 神聖蔵出し原酒 440円
C. もも軟骨のねぎまみれ 600円
【店内限定14時からのメニュー】
生ビール(中) 550円(いずれも税込)
■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339

地域共通クーポン

対象店舗はこちら!

GOTO
トラベル
GO TO TRAVEL

対象店舗はこちら!

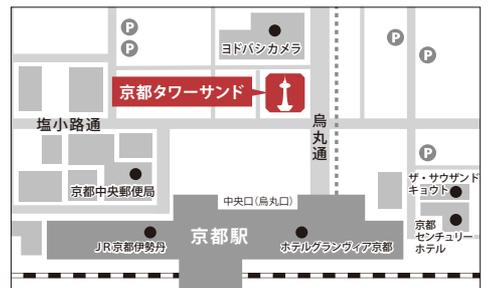
Go To Eat!
キャンペーン

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。

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