

SANDO

KYOTO TOWER

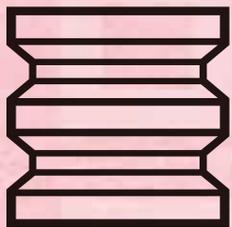
3/4

2021

MARCH to APRIL

みんなの心に
希望の季、
何度でも、サンドでも。

季



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

キテキテで人気の綿100%マスクに、新柄「さくら」が登場。天然素材ならではの肌当たりで快適な使い心地です。マスクを外したら、同柄のポーチにスマートに収納を。マスクの持ち運びもおしゃれに決まります。ポーチは菌の増殖を抑える制菌加工済み。マスク 各1,320円 マスクポーチ 1,628円(いずれも税込)

■ 1F キテキテ ☎075-371-2230

季

桜咲く、うれしい季節がやってきました。皆さまの心にも明るい花が咲きますようにと、始まりの季を華やかに彩るアイテムをたくさんご用意いたしました。ときめきは必ず、新しいモノやお気に入りとの出会いを京都タワーサンドでお楽しみください。

下、艶やかな桜柄が映えるオリジナル生地を使用したエコバッグ。マチ付きで、くると丸めて小さくまとまるので、バッグの中でもコンパクト。綿100%素材なので洗濯でき、いつでも清潔に使えます。さくらのエコバッグ 大 各2,200円 小 各1,650円(いずれも税込)

■ 1F 井和井 ☎075-371-2001

イートインだけで楽しめる、京都タワーサンド限定アイスパー。春の味は「苺ミルク」。苺とさくらの花ピューレをブレンドしたオリジナルのソースは、さくらの香り引き立つ甘酸っぱい味わいで、濃厚な苺ミルクアイスとの相性抜群です。右から、さくら香る 苺ミルクアイスパー・生茶の菓アイスパー 1個 各250円(税込) [イートイン提供]

■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



日本画家・中野大輔氏の作品をデザインした箱の中には、桜をモチーフにした小サイズのおめが3種類。ピーチソーダ風味の「桜襲」、桜&ソーダ風味の「洛中桜舞手鞠」、ブルーベリー風味の「祇園桜手鞠」のセットです。桜セット箱 雛3種セット 1,036円(税込) ■ 1F 京あめクロッシェ ☎075-708-2573

安心安全なキャッサバ粉100%の国内産タピオカを使用した、京のもちもちタピオカドリンク。青リンゴの爽やかな甘さとすっきりとした炭酸が相性バツグン!数量限定メニューなのでぜひこの機会に。トッピングやタピオカ増量もお気軽に。青リンゴソーダ R 341円 L 396円(いずれも税込)

■ B1F タピオカパリーズ ☎075-708-3659

加美屋のキャラクター、とんちキツネ。その毎日の暮らしをあらわした「手ぬぐい」をいろいろな雑貨に仕立てた「kurashi」シリーズに、さくら色が仲間入り。どれも数量限定ですので、お早めどうぞ。

左上から、とんちキツネの暮らし【さくら色】タンブラー 880円 がまぐちポーチ 2,200円 手ぬぐい 1,100円 つまようじ入れ 503円 立て鏡ケース 880円(いずれも税込)

■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478

華やかな筆でさっとひと筆、肌と心にサクラ咲く。 1F MARKET 京都六角館さくら堂



毎日のメイク時間が楽しくなる、京都 × 熊野の化粧筆。

業界初の化粧筆専門店「六角館さくら堂KYOTO」。世界中から高く評価される「熊野筆」の確かな技術と、京都のエッセンスを融合させた化粧筆で、使う人の肌と心を彩ります。上から、山羊毛を惜しみなく使用した、suiシリーズ。化粧筆sui ころこ(金・銀 木箱付き) 各7,700円 山羊毛の中でも貴重な粗光峰を使用。化粧筆sui フェイスブラシ(金・銀 木箱付き) 各6,600円 きめ細かい泡が立ち毛穴の汚れを落とします。フラワー洗顔ブラシ 各3,300円 豊かな毛量で肌当たりが快適。花ほほ筆(チークブラシ / ピンク・ブルー・イエロー) 各3,300円 大胆な配色がおしゃれ。きめ細かくフィットして自然な仕上がり。化粧はな筆 彩り 7,700円 化粧はな筆 モダン 5,500円(いずれも税込)

■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224

BRAND NEW SHOP

春の訪れといっしょに 京都生まれのニューフェイス 「錦魚力」がやって来た!



3/8 (mon) OPEN

B1F FOOD HALL 錦魚力

自慢の海鮮料理を
バルスタイルで。
錦市場の名店「錦魚力」

大正8年(1919年)創業、京の台所・錦市場にて愛され続ける錦魚力が、京都タワーサードに初登場。京都の旬と粋をバルスタイルで発信します。なんとと言ってもオススメは、錦魚力自慢の鰻料理。鰻は年間契約で仕入れることで、常に上質で新鮮なものを確保。また「目利き」や「骨切」などの職人技を極めることで、鰻のおいしさを追求しています。

天婦羅やカツ、串料理など、数々の海鮮料理をランチに楽しむもよし、頬張りながらビールをグビりと飲むのもまたよし!

■ B1F 錦魚力 ☎075-366-4622

写真右、名物鰻カツをはじめ、厳選した魚介を秘伝の揚げ方でご提供。大漁旗とともに、食欲の海へ出航! 魚力大漁カツ盛 1,800円(税込)



錦魚力こだわりの串カツセット。豚、鰻、イカ、うずら卵、れんこん、いんげんの6種類が各2本の12本セット。魚力串カツセット 980円(税込)

錦市場の本店で大人気の鰻揚げに、あられ揚げが仲間入り。天婦羅・カツと、3種の食べ比べにトライ。名物 鰻の食べ比べ 750円(税込)



上、天婦羅の王様、プリプリのえび天を惜しみなく5尾のせた天丼は、利益度外視の大奮発メニュー。ランチタイムにぜひいたく気分をお届け。贅沢海老尽くし天丼 980円(税込)



人気の一本を厳選した8本セットに、ワンドリンク付きの程よいボリューム感が魅力。ほろ酔いセット(8本+ワンドリンク) 1,200円(税込)



洋風串バル「CAMERONバル」の自信の味、20本を網羅したセットメニュー。カウンター席をご利用の場合は、ミニサイズのCAMERON特製カレーとデザート付き。洋風串20本セット 2,500円(税込)

「Restaurant CAMERON」で大人気のカレーが京都タワーサード店のランチメニューに。素材の深い味わいとコクが絶品。自家製ピクルス、サラダ付き。CAMERON特製カレーランチ 880円(税込)



ワイン片手に楽しめる!
洋風串バル
「CAMERONバル」登場。

3/8 (mon) OPEN

B1F FOOD HALL CAMERONバル

フレンチ × 京都。
御幸町 CAMERON の
エッセンスが光る。

京都・御幸町にある人気レストラン「Restaurant CAMERON」をルーツとする洋風串バル。フレッシュなシーフード、お肉、旬の京野菜などを用い、フレンチ出身シェフならではのひと技を効かせた串料理を多彩にラインナップ。

1本からのオーダーはもちろん、ちょい飲みにもピッタリな8本セットや、しっかり満足の20本セットなど、お得なセットメニューもご用意しています。レストランの人気メニュー、CAMERON特製カレーや日替わりプレートなどお昼のランチメニューもおすすりです。

■ B1F CAMERONバル ☎075-366-4611



ハンバーグをはじめ、手間ひまかけた自家製洋食メニューが楽しめる日替わりランチメニューです。日替わりプレートランチ 980円(税込)



においが気にならない
京の「和ぎょうざ」

京都・高辻で生まれた「ぎょうざ処 亮昌(すけまさ)」。あんには、伏見のキャベツや、京の都もち豚などをたっぷりと使用。カツオだしをきかせて京風に仕上げた和ぎょうざは、にんにくにおいが気にならないのでランチにもぴったり。ぎょうざ定食A 840円(税込)

■ B1F ぎょうざ処 亮昌 ☎075-746-4561



旨みがギョッ!
とろ〜りチーズの
「まぜそば」

季節によって具材が変わる、しゃかりきのまぜそば。旨みたっぷりのトマトソースととろ〜りチーズが太麺と好相性。ランチタイムにあふれる旨みをご賞味あれ。 トマトチーズまぜそば 800円(税込)

■ B1F 京都千丸 しゃかりき murasaki ☎075-746-7768



プリプリとふんわりのハーモニー!
コクうまの「エビチリ」

京都で愛されて約40年の中華料理店、清華園。うま辛の自家製チリソースを使用。ふんわり仕上げたエビがたっぷり&食べ応えしっかりで大満足。エビチリランチ 1,298円(税込)

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645



FOOD TRAVELER

NEW LIFE! NEW LUNCH!

サンドのフードホールは春ランチ満開!
しっかり食べて、午後からの元気をチャージ!



一面のお肉にテンションアップの
「和牛焼肉重」

お重を開ければ、一面に敷き詰められた牛肉が登場。和牛の焼肉はやわらかく、口の中に旨みがジュワッと広がります。11〜17時のランチタイムはキムチとわかめスープ付き。和牛焼肉重 980円(税込)

■ B1F 京の焼肉処 弘 ☎075-354-1129



味わえば、たちまち
脳内タイ旅行の
「パッタイ」

タイの焼きそば「パッタイ」をメインに、生春巻き、海老せんべい、唐揚げ、サラダがついた人気No.1セット。アジアの屋台で食べる雰囲気味わって。パッタイセット(14時まで) 890円(税込) ※目玉焼きの追加(+100円)

■ B1F タイベトキッチンレモンプラス ☎075-754-8458



京醤油漬西陣漬 京の瓜・胡瓜のしば漬

コリコリとした歯ごたえに
さっぱり風味がたまらない。

3か月以上塩漬けし、十分に発酵させたきゅうりやみょうがを漬け込みました。青じそを使った青しば漬、赤じそを使ったしば漬、京の瓜を使ったしば漬の3種類。京醤油漬西陣漬胡瓜の青しば漬・胡瓜のしば漬・京の瓜しば漬 いずれも120g 各648円(税込)



京醤油漬西陣漬 京の小松菜漬

京都の小松菜を漬け込んで
歯ごたえ際立つ。

全国的にも京都は小松菜の産地。その京都産小松菜を塩で3か月以上漬けこむことにより、独特の歯ごたえと風味を出しました。

京醤油漬西陣漬 京の小松菜漬
120g 648円(税込)



京醤油漬西陣漬 京壬生菜漬

昔から伝わる一品は
一度食べたらくせになる。

京都産の黒壬生菜を、塩、ぬか、ウコン粉で3か月以上漬けこみ乳酸発酵。細かく刻んでしょうがを加え、醤油だいで仕上げています。京醤油漬西陣漬 京壬生菜漬
120g 648円(税込)



西陣しょう油漬 山椒香漬

ポリポリと止まらない
奥深い味わい。

塩漬けした大根を食べやすく刻み、山椒の効いた醤油だいで漬け込みました。さらに山椒昆布の佃煮を加え熟成させています。

西陣しょう油漬 山椒香漬
120g 648円(税込)



本家こじま謹製 すずしろ菜深漬

舞鶴の特産、
佐波賀だいこんが主役。

塩、ぬか、ウコン粉だけで3か月以上塩漬けした佐波賀だいこんを発酵させ、きゅうり、青じそを加え醤油だいで漬け込みました。本家こじま謹製 すずしろ菜深漬
120g 648円(税込)



本家こじま クリームチーズの西京味噌漬け

お漬けもんと白ワインの
絶妙マリアージュ。

フランス産クリームチーズを西京味噌で漬け、濃厚な味わいに。1cm角ほどの大きさに切り、ワインとの相性をお楽しみください。

本家こじま
クリームチーズの西京味噌漬け
50g 972円(税込)



本家こじま 長芋わさび味

メディアでもひっぱりだこ。
辛みと食感がたまらない。

国産の長芋を低塩で塩漬けし、わさびの茎と共にだし汁で漬けて仕上げました。わさびの辛さがクセになる逸品です。

本家こじま 長芋わさび味
170g 702円(税込)



NEW SHOP



オシャレは大好き！
着物はちょっと難しそう？
洋服を楽しむように
コーディネートを楽しめる
着物レンタルショップがオープン！



京都きものレンタル
wargo

2F WORKSHOP
2/20 (sat) OPEN

☎075-371-2177

大人気のアンティークなデザインから、華やかな柄まで多数の着物をご用意。手軽に京都きもの体験が3,278円から。小物・かんざしレンタル全て無料なので、手ぶらでご来店いただけます！予約なし当日来店申込も可能です。



PLAN LIST

- 選べるスタンダードプラン 3,278円(税込)
- カップルプラン 6,336円(税込)
- アンティーク正絹着物プラン 6,578円(税込)
- 大正ロマンプラン 7,678円(税込)
- メンズプラン 3,278円(税込)
- お子様着物プラン 3,278円(税込)

【予約】電話予約・Web予約
※安全のため、妊娠中のお客様や感染症の怖いがある方はお着付けをお断りしております。
体験受付 / 9:00~18:00
所要時間 / 40~60分程度

錦魚力

☎075-366-4622

B1F FOOD HALL 3/8(mon) OPEN

錦市場の名店「錦魚力」の
自慢の海鮮料理をバルスタイルで。



CAMERONバル

☎075-366-4611

B1F FOOD HALL 3/8(mon) OPEN

ワイン片手に楽しめる！
フレンチのひと技を効かせた
洋風串バル登場。



地域共通クーポン

GOTO
トラベル
GO TO TRAVEL

対象店舗は
こちら！

※GOTOトラベル地域共通クーポンはGOTOトラベル事業の動向に準じます。

プレミアム付食事券

GoTo 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。■額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



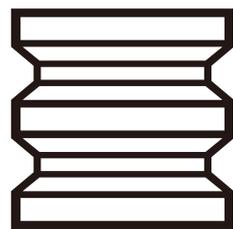
WiFi
kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



official Instagram



KYOTO TOWER SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP