

KYOTO TOWER

# SANDO

9/10

2022

SEPTEMBER to OCTOBER



秋のお出かけ  
京都タワーサンドが  
遊び場になる!



遊



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

# 体験型の京遊びで、いいモノ、いい思い出。

京都ならではの伝統工芸を  
ワークショップで体験。  
芸術の秋をエンジョイ！

IN SANDO STYLE



一筆ひと筆、描いたら  
大切な瞬間の記憶になる。



1. まずは受付にて、自分のやりたい体験を  
チョイス。席が空いていれば予約なしでもすぐに  
体験できます。一番人気は「きつね面」。半面、全  
面の2サイズのどちらかを選び、席へどうぞ。ス  
タッフの説明を受けて、1時間の体験スタート！
2. 絵の具に水をつけて、パレットの上で自分の好  
きな色に混ぜ、思い思いに塗っていきます。「あま  
り絵が得意じゃない」という人も、見本があるの  
で心配りません。上手に塗るコツは思い切り、  
手を止めないで一気に塗ること。女性ならメイク  
感覚で塗れるかも？「ある程度余白を残して塗ると、  
仕上がりがキレイですよ」とスタッフさん談。
3. 色を塗って完成したら、袋に入れてそのまま持  
ち帰りOK。出来上がったお面をつけて着物でお  
寺参りすれば、写真映え間違いなし！またおうち  
のインテリアとして飾っても、白い狐は神の使い  
として幸せをもたらすと言われているので、福を  
呼び寄せるかも！？

絵付け体験  
きつね面（半面・全面の2サイズ） 各1,850円  
清水焼（マグカップ・湯呑み） 各1,850円【送料別途】  
※清水焼は当日持ち帰り不可。約1か月後のお届けとなります。  
体験受付 / 9:00~20:00  
最大45名様まで（Web予約可）



## 2F WORKSHOP あかね屋

京都タワーサンドの2階には「習う・作る」をテーマにした体験型ショップが勢ぞろい。なかでも京都の清水焼の窯元がプロデュースする「あかね屋」では、誰でも簡単にトライできる約15種の京都伝統工芸体験がラインナップ。きつね面、扇子、マグカップ、湯呑み、ガラスコップ絵付けなど、小さな子どもから大人まで楽しめるワークショップは、「思い出が形になる」と大人気です。



店内には窯元から直送される、京の名所が描かれた茶碗や湯呑み、シーズンギフトにオススメのモダンな清水焼の器がおすすめいただけます。もちろん、お土産用のきつね面もご用意。京都の伝統工芸を、体験してお買い物できる「あかね屋」へいらっしゃいませ。

■ 2F あかね屋 ☎075-744-1570



## 京都ならではの 体験を楽しもう！ 京都タワーサンドの ワークショップ

2F WORKSHOP

### 季節の和菓子を手作り！ 和菓子体験

2F 七條甘春堂 和菓子体験教室  
☎075-371-0801

秋の上生菓子作り  
和菓子体験教室 2,530円

色とりどりの季節の上生菓子をお作り  
いただけます。シンプルな技法と道具で行うので、  
初心者の方ももちろん、小さなお子さまや海外  
の方でも作るすることができます。

9月 ▶ 菊、こぼれ萩、月うさぎ  
10月 ▶ 秋桜、錦秋、ハロウィン

【予約】電話予約・Web予約

体験受付 / ①10:00~ ②13:00~  
③15:00~ ④17:00~

所要時間 / 60~90分程度



### 京都タワーサンドで変身！ レトロモダン着物体験

2F 京都市きのレンタルwargo  
☎03-4582-4862  
(全国共通コールセンター)



レトロモダン訪問着プラン 5,500円から

【着物・かんざし・長襦袢・肌襦袢・草履・バッグ・足袋】  
※袋帯は別途オプション料金(2,200円)が発生いたします。  
※バッグ・草履・ヘアセットなど追加オプションも多数ご用意  
しております。

着物から小物までフルセットでレンタルできるwargo。  
着付けや簡単ヘアセットも無料なので、手ぶらで来店も  
OK!高級感のある訪問着で街歩きをお楽しみください。

【予約】電話予約・Web予約  
体験受付 / 10:30~15:30 (最終返却受付17:30まで)  
所要時間 / 60分程度

※写真はイメージです。 ※セット内容以外はオプションとなります。  
※数量限定のため、お早めにご予約ください。 ※安全のため、妊娠中  
のお客様や感染症の懸念がある方は、お着付けをお断りしております。

### 寿司職人の手ほどきで！ にぎり寿司体験

2F 大起水産 寿司セミナー  
☎075-746-2119

- にぎり寿司8貫コース 2,200円
- にぎり寿司10貫コース 2,700円
- にぎり寿司12貫コース 3,240円

大起水産こだわりの本まぐろと赤身、ノルウェー産サーモン  
など新鮮なネタを使い、実際の寿司職人の手ほどきで、に  
ぎり寿司作りを体験できます。  
満足12貫コースでは、にぎりと軍艦のにぎり方を体験。体験  
後は、にぎりたてのお寿司をその場でお召し上がりいただけ  
ます。終了後には認定証とオリジナルのおみやげが付きま  
す。

【予約】電話予約・Web予約  
体験受付 / ①12:00~ ②14:00~ ③16:30~  
(前日21時まで 最大12名様まで)

所要時間 / 90分程度



※写真はイメージです。



竹の容器が京都らしい！  
天然素材の手作りリップクリーム。

京都らしい竹製容器入りのリップクリームは、オーガニック植物油やミツロウなど厳選した自然派素材のみで作った完全無添加仕上げ。京都しゃぼんやと京の人気店とのコラボで、ほんまもんの素材と京都らしさがギュッと詰まっています。京さんぽりっぷくりーむ全7種 各1,650円【1.Dari Kちょこれーと 2.小川珈琲 珈琲 3.山田製油 胡麻みんと 4.dorato マヌカ蜂蜜 5.聖護院ハッ橋総本店 ハッ橋 6.宇治茶祇園辻利 抹茶 7.舞妓はんひい〜ひい〜 一味唐辛子】  
■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



洋風テイストが新しい  
綿菓子の新感覚アソートセット。

カフェラテ味や洋酒の香るウイスキーボンボン味、ストロベリー&チョコレート味に加え、ラム酒ベースのチョコレートとオレンジが合わさった、このセット限定のショコラオレンジ味の4種類が味わえるクラフトパックアソートセットです。  
クラフトパックアソートセット 1,998円  
■ 1F ZARAME -gourmet cotton candy- ☎075-600-2959

「選ぶ」「開ける」にワクワク、  
遊び心をくすぐる  
パッケージに一目惚れ。



空也上人の没後  
1050年記念六波羅蜜寺  
オリジナルパッケージ。

空也上人の没後1050年を記念した、夏のお濃茶ラングドシャ「涼茶の葉」のオリジナルパッケージ。焼印も空也上人立像をイメージした特別デザインです。旨味の強いお濃茶を使用。ホワイトチョコレートを生地に練り込んだ夏季限定のおいしさです。涼茶の葉 3枚入 六波羅蜜寺オリジナルパッケージ 451円 ※2022年9月24日ごろからは茶の葉に変更予定  
■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



宝石箱のような最中皮。  
自分で作るこだわりセット。

北海道産エリモ小豆の粒あん、契約栽培によるもち米を使った香ばしい最中皮、もちもちの求肥がセットになった最中です。深めのタルトのような型は、お好みで季節のフルーツを添えたりと、楽しみも広がります。MIYAKO MONAKA 1個(最中皮1組、粒あん2袋、求肥2個) 378円  
■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198



お鍋で3分、京風おだし！  
京のおだし

便利なティーバッグ製で楽々。お鍋で3分煮出すだけで本格派の京風だしが完成。下味付きなのでそのまま鍋つゆや煮物にお使いいただけます。京のおだし 648円



山椒ピリリ、鶏そぼろ風！  
京のうま辛山椒ふりかけ

香り高い国産の山椒をたっぷり使用。鶏そぼろのようにほろほろで、食べ応えのあるおかず感覚ふりかけ。しっとり甘辛く仕上げました。京のうま辛山椒ふりかけ 594円



無添加おだしが、しっとり！  
京のおだしふりかけ 山椒

鰹節と昆布に、椎茸と、ピリリとした風味の山椒を加えたおかか風ふりかけ。お料理にも馴染むしっとりソフトな食感です。京のおだしふりかけ-山椒- 540円



国産唐辛子を使用した  
一味・七味缶

激辛を超える辛さ狂辛薬味「舞妓はんひい〜ひい〜」を始め、様々な辛さと風味の一味・七味を取り揃えております。手軽に使える一味や七味は、麺や丼、お鍋にぴったり。左から、京の黒七味缶・京の柚子七味缶・舞妓はんひい〜ひい〜 一味缶・七味缶 各702円



食欲刺激、濃厚ピリ辛！  
京ら一油ふりかけ

京ら一油をしみこませた焙煎ごまと、九条ねぎがごろごろ入った、ピリ辛で濃厚な味わいのふりかけ。ごはんのお供に、お料理の味付けにと活躍します。京ら一油ふりかけ 594円



かけて、混ぜて、つけて！  
風味が新鮮な万能調味料

唐辛子や生姜、ラー油などそれぞれスパイスを効かせたシリーズ。冷奴や湯豆腐、お鍋の薬味、洋食にもよく合います。左から、京のピリ辛ねぎ生姜 756円 京の麻辣醤 756円 舞妓はんひい〜ひい〜ラー油 756円



FIND  
at  
SANDO

ピリリと刺激を  
詰め込んだ  
小さい京味図鑑

1F MARKET おちゃのこさいさい

■ 1F おちゃのこさいさい ☎075-746-4626



カレー風味と唐辛子がピリッ！  
カレーせんべい

噛むたびに溢れ出す、スパイシーな特製ダレの旨み。後から唐辛子がピリッ。食感まで楽しいカレーせんべい。しとサク食感のしっとりカレーせんべいは新商品です。上から、カレーせんべい 486円 カレーせんべい小丸 918円 しっとりカレーせんべい 486円

# FOOD TRAVELER



## 生フルーツ と ドリンク

フレッシュフルーツをたっぷり使ったドリンク2種のオススメをご紹介します。左から、旬の梨を使ったサワーは爽やかな香りと、味わいが魅力。梨サワー 800円(アルコール入り)・700円(ノンアルコール)とろ〜りまるやかバナナジュースに、ヘンププロテインと貴重なCBDオイルを組み合わせた飲むマインドフルネス。 CBDプロテインバナナ 700円

■ B1F The Roots of all evil ☎075-741-6564

秋のフードホールは  
〇〇〇〇〇〇 と 甘味 の  
スイーツ天国

## 抹茶ビール と 抹茶菓子

注文を受けてから「小原春香園」の抹茶を使って一杯ずつお茶を点て、ビールと合わせる抹茶ビール。抹茶の香りとホップの融合で、京らしさを堪能できます。抹茶クリームを使ったお菓子とも驚くほど好相性！  
お抹茶さんセット(宇治抹茶ビア・和菓子) 1,000円 宇治抹茶ビア単品 700円 和菓子単品 350円  
■ B1F KYOTO TOWER SANDO/バル ☎075-744-1828



## フルーツティー と フローズンフルーツ

伏見のやわらかな口当たりの水を使ったお茶が、フルーツと優しくマッチ。見た目も華やかで女子に人気の一杯です。ノンアルコールにもアレンジ可能です。  
伏見の水出しティー フルーツティー酒 各650円(アルコール入り) 生果実ティー 各580円(ノンアルコール)

■ B1F KYOTO TOWER SANDO/バル ☎075-744-1828



あんホイップ

カスタードホイップ

ブルーベリーホイップ



## カフェラテ と 豆乳ホイップドーナツ

天然酵母でじっくり低温発酵させたふわふわもちもちの生地に、優しい味わいの豆乳ホイップがマッチング。たっぷりのクリームで満足感大！  
豆乳ホイップドーナツ 各330円 カフェラテ 450円から

■ B1F ニコット&ママ ☎075-746-2212



## パンケーキ と お団子

注文を受けてから生地をこね、低温でじっくりと焼き上げる、ふんわり食感のパンケーキ。お団子をセットした京都タワーサンド限定のパンケーキは、京都ならではの組み合わせ！ 京都パンケーキ 1,300円

■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766



## パンケーキ と パフェ

パンケーキとフルーツ、アイス、ホイップクリームの絶妙な相性が楽しめるパフェ。定番のチョコバナナは、パンケーキとチョコバナナの味と食感の違いを楽しめます。さっぱりいちごソースはたっぷりのグラノーラも魅力。一番人気のハニーマカダミアは、マカダミアとはちみつとの相性が抜群。 左から、チョコレート&バナナパフェ 700円 ストロベリー&グラノーラパフェ 650円 ハニー&マカダミアパフェ 750円

■ B1F PANCAKE ROOM ☎075-708-3766

## タピオカ と 紅芋ペースト

タピオカ粉と紫芋入りのサクサクもちもちの生地に、バニラアイスとホイップをのせ、たっぷりの紅芋ペーストをモンブラン風にトッピング。注文ごとに生搾りした贅沢な一品です。 生搾り紅芋パイワッフル 1,200円(単品)・ドリンクセット 1,400円【ミルクティー、オレンジ、ストレートティー、コーヒー、カルピス、カフェオレ(カフェオレのみ+50円)】

■ B1F タピオカパリーズ ☎075-708-3659



# NEW SHOP



M KYOTO STORE  
by Leaf

1F MARKET  
7/30 (SAT) NEW OPEN

☎ 050-3177-1600

創刊から四半世紀を迎えた地元の情報誌『Leaf』。京都の街を取材して見つけた“おいしい”の逸品を揃えたセレクトショップです。第1弾は、職人が手焼き製法で焼き上げたカステラと、どんなシーンでも使える中華調味料をお届けします。

YouTubeドラマ「おやじキャンプ飯」と地元情報誌Leafのコラボで誕生した、中華万能調味料「唯味 WEY-WEY」。新進気鋭の京都中華「私房菜 すみよし」が調味監修。



唯味 WEY-WEY 650円



京都カステラ 1,150円



京都茶カステラ 1,250円

上七軒で知らない人はいない「かすてら 鶴殿」のカステラが、地元情報誌Leafとコラボしました。高級宇治抹茶を使った「京都茶カステラ」は、口に入れた瞬間に抹茶の風味が上品に広がる、しっとりとした味わいです。コーヒーにも合うので、お土産にはもちろん、自分へのご褒美にもぴったりです。



京玄米茶 上ル入ル

1F MARKET  
9/5 (MON) NEW OPEN

☎ 075-365-0028

玄米茶発祥の地・京都ならではの、玄米茶の原点を再現したお茶が新登場！香り高い宇治茶に「備長炭炭火炒り餅」をブレンドした「京玄米茶 上ル入ル」。縁起がよくて「気分がアガル！」新しいお茶をぜひご賞味ください。



昭和初期、京都のある茶商が鏡開きの際に鏡餅の細かい欠片を炒って茶葉に混ぜたことが、玄米茶のはじまりだそうです。「京玄米茶 上ル入ル」は「炒り餅」をブレンドすることで玄米茶の原点を再現しました。



煎茶ベースの「京玄米茶 上ル入ル【東】」。さわやかな煎茶と香ばしい炒り餅が相性バツグン。



ほうじ茶ベースの「京玄米茶 上ル入ル【西】」。ほうじ茶と炒り餅がやさしく香り立ちます。

## KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

9/17 [SAT] → 25 [SUN] 11:00 - 23:00

☝ 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。

### 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のできる体験フロア。



### 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・サウザンド京都前）下車徒歩約3分

**駐車場・駐輪場について**  
当施設は駐車場、駐輪場がございます。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** 11:00 → 23:00
- 1F MARKET** 10:30 → 20:30
- 2F WORKSHOP** 10:30 → 19:00

■ 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。

⚠ 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  
〒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