

KYOTO TOWER

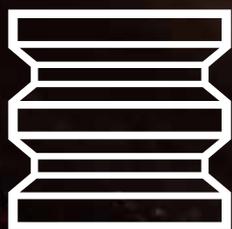
SANDO 11/12

2022

NOVEMBER to DECEMBER

古都の冬
京都タワーサンドで
悠々ゆるり時間。

悠



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

寒さが増したら ガツンと食べたい京中華。

寒い時期には、アツアツ中華で身も心もホットに。食べれば元気が沸いてくる！

IN SANDO STYLE



台湾がルーツの中華。パンチのきいた味わいにリピーター続出。

写真上、油淋鶏セットは、油淋鶏、焼売2個、ザーサイ、ご飯付き。衣はパリパリッと歯ごたえ抜群、肉厚の鶏肉はジューツとジューシー。タレにレモンとねぎを使っているの、爽やかな酸味と香味でさっぱりといただけます。油淋鶏セット 1,080円

表紙・写真右、トマト麻婆豆腐は魏飯吉堂の看板メニュー。土鍋でぐつぐつ、音までおいしい一品は、アツアツを頬張れば体の芯まで温まること間違いなし！四川省の甜麺醤など本格派の調味料を使っているの風味がとても豊か。またトマトを使うことで酸味と旨みが加わり、やみつきになるおいしさです。土鍋トマト麻婆豆腐セット 1,080円



写真上、ボリュームも味わいも大満足のメニューにリピーターも多い魏飯吉堂。人気の中華をぜひ堪能ください。春巻 550円
右上、つややかで透ける皮のつるんと感と、海老のぷりぷり感のハーモニーがたまらない海老蒸し餃子は、ビールのアテにもぴったり。海老蒸し餃子(4個) 750円
右下、人気のチャーシュー麺は、チャーシューもスープも手作りという徹底ぶり。しょうゆベースのだしにねぎ油を効かせることで、香り高く食欲をそそる風味に仕上がっています。チャーシュー麺 800円



B1F FOOD HALL 魏飯吉堂

京都で中華?意外に思いきや、もともと京都は伝統を大事にしつつ新しいものや外国文化を取り入れることが得意な土地柄。そんな京都で人気の創作中華料理店、一之船入の系列店が京都タワーサンド B1F「魏飯吉堂(ぎはんはじめどう)」です。



台湾をルーツに持つ店ゆえ、台湾料理の特徴である辛味やスパイスを効かせた食べ応えのあるメニューがふんだん。また「魯肉飯」や「排骨麵」など、オーナーが子どもの頃に食べた味を再現した一品も。使用する食材は、ほとんどがこだわり抜いた国産。米、麺、だしはもちろん、海鮮食材も国産という徹底ぶり。台湾好きの人はもちろん、外国人客から絶大な人気があるのもうなずけます。一品メニューからセットメニューまで、色々なシーンでお楽しみいただけるお料理をどうぞ。お出かけ帰りにも、お持ち帰りもできますよ。

■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493



ニンニク風味が気にならない京風仕上げ！
ぎょうざ定食A

キャベツや豚肉など京都食材をたっぷり使用!カツオだしやみそを加えて京風に仕上げ、パリッと焼き上げた「和ぎょうざ」が堪能できる大満足の人気定食。ぎょうざ定食A 840円 ■ B1F ぎょうざ処 亮昌 ☎075-746-4561



厳選した人気のネタ15貫盛り合わせ！
15貫にぎり盛り合わせ

とれたての海の幸を新鮮なまま、その日のうちに届ける流通システムを構築した大起水産。鮮度にこだわったまぐろ、サーモンなど人気のネタを厳選。15貫にぎり盛り合わせ 1,200円 ■ B1F 大起水産 回転寿司 ☎075-746-2458



これぞお肉屋さんが作った焼肉重！
和牛焼肉重

フタを開けると、和牛の焼肉が一面にぎっしりやわらかく旨みが凝縮された焼肉を贅沢に楽しめます。11～17時のランチタイムはキムチとわかめスープ付。和牛焼肉重 980円 ■ B1F 京の焼肉処 弘 ☎075-354-1129

FOOD TRAVELER

ランチや会社帰りにぴったりお好きなメニューと充実の定食時間をお楽しみください。



プリプリのえび天が盛り盛り！
海老尽くし天丼

天ぶらの王様、プリプリのえび天を贅沢に5尾のせた天丼は、利益度外視の大奮発メニュー。お仕事の合間やプライベートな時間に、スペシャルな丼で元気をチャージ！ 贅沢海老尽くし天丼 1,180円 ■ B1F 錦魚力 ☎075-366-4622



ボリューム満点、コスパ良し！
とりめし御膳

ミニとりめしと唐揚げがついた御膳。日本酒で炊き込んだタレをかけたとりめしは、ごはんが止まらないおいしさ。衣はサクッ、中はフワッとやわらかい唐揚げも美味。とりめし御膳 880円【14時まで/店内での提供のみ】 ■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339



濃厚なタレと麺の好相性！
まぜそば白ごはんセット

麺に九条ねぎの熟成コク醤油ダレを絡めて食べるまぜそば。旨みたっぷりの鶏肉、九条ねぎもってボリューム満点!さらに白ごはんで締める、ガツン派にはたまらない定食です。まぜそば白ごはんセット 1,080円 ■ B1F 京都丸しゃかりき murasaki ☎075-746-7768

身も心もゆるりと和むよう。
豊かな香りのバスソルト。

ミネラル豊富なフランス産のローレー岩塩など、100%ナチュラル素材にこだわったバスソルト。天然アロマのやさしい香りが体をまとい、心地良い眠りへと誘います。ラベンダー畑にいたようなおやすみ夢心地、京都産ヒノキ精油を使用したひのき森林浴、京都産柚子精油を使用したみよりの柚子、3種のアソートです。しゃぼんやばすそと(50g/1回分) 1,019円
■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



「京都っぽ」な
やさしい表情だからこそ
「悠」を込めて
京都からの贈り物。

1F MARKET



舞妓さんの
可愛らしさにほっこり。
持っているだけで癒される
京グッズ。

丸いシルエットでマチがなく、カードも入る使いやすいがま口。愛らしい舞妓さんと京都らしいモチーフ柄が一番人気です。
がま口 1,650円
京都旅の思い出に、ミニアクリルスタンドはいかが? ジオラマ背景や台座、キャラクターを組み合わせてお好みにカスタマイズ可能。
まいこ 528円 ねこ 495円 背景 693円 台 528円
■ 1F キテキテ ☎075-371-2230

京らしさが詰まった
美育アイテムで
冬のキレイを
アップデート。

使うだけで気分が上がる、
キレイも上がる、
熊野と京都のコラボ化粧筆。

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」と京都のエッセンスがかけ合わさった、唯一無二の化粧筆は、ひとつ上のキレイを育てるのに最適。右列、洗顔ブラシはきめ細かい泡が立ち毛穴の汚れを落とし、メイクが映える肌。フラワー洗顔ブラシ 各4,180円
左列前3つ、豊かな毛量で肌当たりが快適、ふわっと色がのり、自然な仕上がりがうれしいチークブラシ。花ほほ筆(チークブラシ / ピンク・ブルー・イエロー) 各4,180円 きめ細かくフィットして仕上がりに差がつくチークブラシはデザイン面も存在感アリ。化粧はな筆 左列奥、モダン 5,500円 手前、彩り 7,700円
■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224



FIND at SANDO

季節の
ごあいさつや
ギフトに、
京の美味逸品を。

都松庵 AN DE MARRON CAKE

白あんベースの米粉生地に大きな渋皮栗をたっぷり。小麦粉を一切使わないグルテンフリーでありながらしっとりとした上品なケーキです。 AN DE MARRON CAKE 2,160円 ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198



抹茶共和国 抹茶フィナンシェ

素材にこだわり、バターを最大限にしたプレミアムな抹茶フィナンシェ。しっとりとしたほげける舌触りに宇治抹茶の余韻が感じられます。抹茶フィナンシェ 3個入り 840円 ■ 1F 抹茶共和国 ☎075-352-0818

京都仁王門 黒柿

厳選した国産の干し柿(市田柿)に上質なこしあんを閉じ込めました。一つ一つ丁寧に手作りでした自慢の上菓子です。黒柿 1個 497円 3個入り 1,620円 6個入り 3,240円 ■ 1F 京都仁王門 ☎075-708-2525



菓樂 京の美きなこチョコレート ぶぶあられ入り

濃厚な京碾ききなこのチョコレートに、鳴海屋のぶぶあられを加えました。画家・樋上公美子さんのイラストパッケージがとてもキュート。京の美きなこチョコレート ぶぶあられ入り 780円 ■ 1F 菓樂 ☎075-744-1427



京玄米茶 上ル入ル 紅葉狩り

玄米茶の原点を再現した「京玄米茶 上ル入ル」を、食べられるもみじ葉6枚と組み合わせました。もみじを浮かべて、お茶で紅葉狩りをお楽しみください。この秋限定販売です。京玄米茶 上ル入ル 紅葉狩り 1,000円【12月上旬頃までの期間限定】 ■ 1F 京玄米茶 上ル入ル ☎075-365-0028



M KYOTO STORE by Leaf 京都茶カステラ

高級宇治抹茶を使った京都茶カステラは、抹茶の風味が上品に広がるしっとりとした味わいです。京都茶カステラ 1,250円 ■ 1F M KYOTO STORE by Leaf ☎050-3177-1600



辻利 お茶のギフトセット (辻利の香 辻利柴舟)

品のよい苦みと清涼感、宇治煎茶の香りと旨みを楽しめる「辻利の香」。玉露の持つ旨みや甘みがあり、品のいいキレ味が爽やかな「辻利柴舟」。辻利自慢のお茶の詰め合わせです。お茶のギフトセット 2,109円 ■ 1F 辻利 ☎075-744-6417



京つけもの 本家こじま 千枚漬

職人が一枚一枚丁寧に手作りする千枚漬。聖護院かぶらのスライスを塩漬けた後、秘伝のだし汁をかけ、利尻昆布をのせる作業を繰り返してできる、京を代表する漬物です。千枚漬 702円 ■ 1F 京つけもの 本家こじま ☎075-371-2404



Tsuroku ショコラぼうろ&そばぼうろアソート

スイートチョコ、いちごチョコ、宇治抹茶チョコをそれぞれしこませた、京の伝統銘菓を新しい感覚でいただくさくさくぼうろと、カリッと香ばしく懐かしい味わいのそばぼうろのアソートセットです。8枚入り(各2枚入り) 680円 20枚入り(各5枚入り) 1,296円 48枚入り(各12枚入り) 2,700円 ■ 1F Tsuroku ☎075-354-1188



風水木 御稻荷プリン 京都茶々セット

お茶が香り高い抹茶プリン、ほうじ茶プリン、シンプルなザ・プリン3種セット。口の中に広がる濃厚な風味をお楽しみください。京都のおみやげにぜひどうぞ。京都茶々セット 1,350円 ■ 1F 風水木 御稻荷プリン ☎075-341-5599



京都北山 マールブランシュ モンブランフォンダンショコラ マロン・ド・マール

マールブランシュのスペシャルティ・モンブランが、しっとり口どけのよい焼き菓子に濃厚な栗の風味とラムの香りが優しくお口いっぱいに広がります。モンブランフォンダンショコラ マロン・ド・マール 3個入り 864円 ■ 1F 京都北山 マールブランシュ ☎075-353-4567



2F WORKSHOP INFORMATION

つくるを楽しむ 持ち帰る 体験フロア



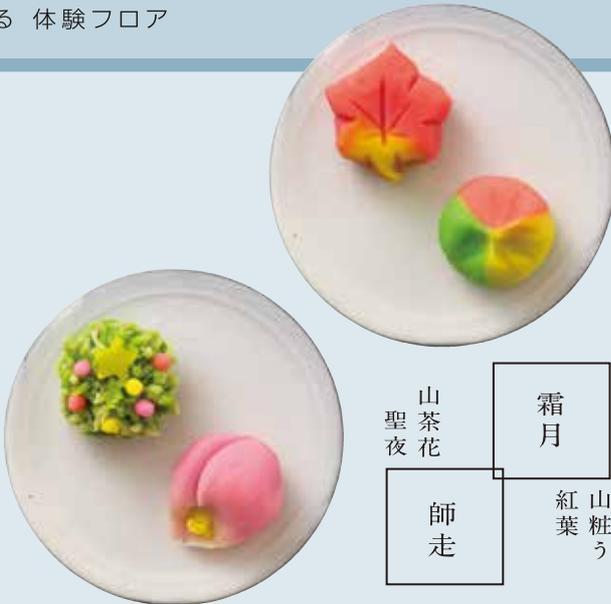
季節の上生菓子を作る 和菓子体験

2F 七條甘春堂 和菓子体験教室
☎075-371-0801

和菓子体験教室 2,530円

季節ごとのモチーフの上生菓子3種類、計4点をお作りいただけます。1点はお抹茶と共にお召し上がりいただけます。初心者の方にも、気軽に体験いただけるよう、お教えいたします。和の時間をお楽しみください。

[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



山茶花
聖夜
霜月
山粧う
紅葉



京都タワーサンドで変身! レトロモダン着物体験

2F 京都きものレンタル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] Web予約・電話予約
※電話予約は事務手数料550円
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患いがある方は、お着付けをお断りしております。



京都応援クーポン
一部の店舗にてご利用いただけます!

きよと 魅力再発見
旅プロジェクト

対象店舗は
こちら!

※上記クーポンの利用については事業の方に準じます。
詳細はクーポンのHPをご確認ください。

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・タワーサンド京都前)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**
11:00→23:00
- 1F MARKET**
10:30→20:30
- 2F WORKSHOP**
10:30→19:00

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。

■ 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



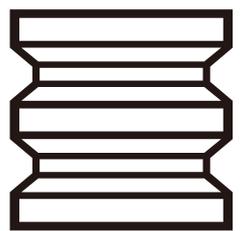
WiFi
kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



official Instagram



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP