

# 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

- 爽快など越し
- すっきりとした口あたり
- 心地い苦味

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

- 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 が特徴。
- 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舌みが弱く、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%)
- ⑯ テカデ (4.5%)

#### アイランドラガー

ファインアロマホップ使用し、すっきりとほんのり甘みがある。

- ⑳ コナブリュイングカンパニー ロングホード (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。

- ③ 常陸野ネストラガー (5.5%)

#### ジャパンペールラガー

豊かな味わいとラガータイプの上品なキレが感じられるビール。

- ① グランドキリンJPL (6.0%)

#### 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。

- ④ SVB COPELAND (5.5%)
- ⑬ コロナ エキストラ (4.5%)
- ⑳ キリン 一番搾り (生) (5.0%)
- ㉑ アサヒスーパードライ (生) (5.0%)
- ㉒ サントリープレミアムモルツ (5.5%)
- ㉓ サッポロビール黒ラベル (生) (5.0%)
- ㉔ ハートランド (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。

- ⑤ 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。

- ⑦ ドスエクスラガー (4.5%)
- ② ブルックリンラガー (生) (5.0%)

#### 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。

- ⑥ 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品な苦味。

- ⑦ SVB Afterdark (6.0%)

#### ヴァイツェン

小麦麦芽を使用した白ビール。華やかな香りで苦味が少ない。

- ㉕ エルディンガー ヴァイスビア (5.3%)

#### ベルジャンホワイトエール

麦芽化していない小麦を加えた、さわやかな白ビール。

- ① 水曜日ネコ (5.0%)
- ③ 京都醸造 なごり雪 (5.0%)

#### ウایتエール

小麦を加えたやわらかさが特徴。白ワインのようなフルーティな香り。

- ⑥ SVB on the cloud (5.5%)

#### 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。

- ② コナブリュイングカンパニー 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。

- ② 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な味わい。

- ⑦ ヤッホーブルーイング よなよなエール (5.5%)
- ⑩ コナブリュイングカンパニー ファイヤールック (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の特徴。

- ② インドの青鬼 (7.0%)
- ④ 常陸野ネストだいたいエール (6.0%)
- ⑫ グランドキリンIPA (5.5%)

#### 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。

- ⑩ デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール (5.5%)

#### ジャパニーズホワイト

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。

- ⑩ 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。

EVENT

# DJ「YMX」 MUSIC SELECT

KYOTO TOWER SANDO  
B1F FOOD HALL

9/21 FRI | 22 SAT | 23 SUN  
6PM — 11PM

### 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
- 京都市営地下鉄「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(地下からの入口は23:30頃〜7:00頃までは閉鎖しております。)

### OPEN

- 年中無休
- B1F FOOD HALL**  
11:00 → 23:00
- 1F MARKET**  
9:00 → 21:00
- 2F WORKSHOP**  
9:00 → 21:00
- ※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。
- 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

kyototowersando

KYOTO TOWER SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KYOTO TOWER SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KIRIN

この秋、京都タワーサンドで5日間限定のビアフェスタ開催!

35種のビールと18皿のフードペアリングで乾杯!

ご好評につき  
第2弾  
開催!

# KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

9/20 [THU]・21 [FRI]      22 [SAT]-24 [MON]  
START 16:00 - 23:00      START 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。

9/20~24 限定販売 キリン タップ・マルシェから12種類の本格クラフトビールが登場!

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 水曜日のネコ  
275ml ¥600  
ホップの苦みが非常に弱く、小麦のやわらかな味わいと甘酸っぱいフレーバーが特徴的

5 SVB 496  
275ml ¥600  
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。

9 SVB Daydream  
275ml ¥600  
やわらかに引き立つ、ゆずと山椒。個性的な香りとお細やかな味わい。

13 コロナ エキストラ  
355ml ¥734  
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タイムを挿して飲むのがメキシコ風。  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

16 ネグラ モデロ  
355ml ¥842  
黒ビールらしいリッチな香りと甘みで、泡はクリーミーで飲みやすい。パラスに優れたプレミアムビールです。  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

19 デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール  
355ml ¥734  
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

22 京都醸造 一期一会  
〈中〉290ml ¥590  
〈大〉390ml ¥790  
ベルギー酵母とアメリカ・ニューゼaland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 パル

25 サッポロ北海道生搾り樽生  
〈中〉380ml ¥500  
〈大〉760ml ¥900  
北海道大栗「りょうふう」、富良野産ホップ(一部)を使用し、澄みきり搾り製法でみずみずしい旨みを実現。  
■ VEGETARIAN DELI かなん

29 KONA BREWING CO.  
コナブルーイングカンパニー ビッグウェーブ 355ml ¥700  
フルーティ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

32 アサヒスーパードライ(生)  
取扱い店舗  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN  
■ 鳥せい  
■ 大起水産 回転寿司  
■ 京の焼肉処 弘  
■ 京都中華料理 清華園

2 インドの青鬼  
275ml ¥600  
味の特徴はまさにホップの苦みと深いコク。

6 SVB COPELAND  
275ml ¥600  
麦芽の旨みと甘味、アロマホップの上質な苦味が複雑に調和した味わい。

10 SVB JAZZBERRY  
275ml ¥600  
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徴。

14 ソル  
330ml ¥734  
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

17 ドスエクス ラガー  
355ml ¥734  
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、爽快な口どしが楽しめるラガービール。  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

20 ポタニカルビア (ビアカクテル)  
¥500  
アロマオイルやジンジャーの香りづけなどに使われるジュニパーを中心とした自家製ポタニカルエクスを使用したビアカクテル。  
■ The Roots of all evil.

23 京都醸造 なごり雪  
〈中〉290ml ¥590  
〈大〉390ml ¥790  
スパイスでバナナのような香りを出すベルギー酵母と、小麦を使用したさっぱりフルーティな味わい。  
■ KYOTO TOWER SANDO パル

26 ERDINGER WEISSBRÄU  
エルディングァー ヴァイスビア  
〈中〉360ml ¥480  
〈大〉500ml ¥720  
シャパン製法に似た樽内二次発酵で作られた、酵母入りの白ビール。独特のフルーティな香りで、泡立ちがよい。  
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

30 KONA BREWING CO.  
コナブル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ビールエール。  
■ PANCAKE ROOM

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

3 常陸野ネストラガー  
275ml ¥600  
麦芽の芳醇な旨みを感じながらもキレの良いフレッシュな口どしが楽しめます。

7 SVB Afterdark  
275ml ¥600  
柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふくよかさ飲みやすさを兼ね備えています。

11 GRAND KIRIN JPL  
275ml ¥600  
国産麦芽の豊かで香ばしい味わいと余韻、国産ホップのフローラルな香り。

15 モデロ エスペシャル  
330ml ¥842  
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ビルスナースタイルのプレミアムビール。  
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

18 テカテ  
355ml ¥734  
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

21 BROOKLYN LAGER  
ブルックリンラガー(生)  
350ml ¥700  
さわやかな飲み口と、ホップの香りやカラメル麦芽の余韻が魅力。ニューヨークのクラフトビールが生で味わえます。  
■ Curry Shop JUNAYNA

24 KYOTO BREWING CO.  
日替り限定 京都醸造 限定醸造シリーズ  
〈中〉290ml ¥590  
〈大〉390ml ¥790  
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 パル

27 YONA YONA  
ヤッホーブルーイング よなよなエール  
(S)310ml ¥600  
(L)480ml ¥800  
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パールエール。  
■ PANCAKE ROOM

七タに  
とっておきの  
ペアリングを

34 サッポロ生ビール 黒ラベル (樽生)  
取扱い店舗  
■ Gottle's BEEF ゴッチーズビーフ  
■ 草庵

4 常陸野ネストだいたいエール  
275ml ¥600  
ほどよい苦味と果実のフルーティな香りが絶妙にマッチした味わい。

8 SVB on the cloud  
275ml ¥600  
小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、白ワインのようなフルーティな香り。

12 GRAND KIRIN IPA  
275ml ¥600  
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。

# 35 BEERS! × 18 FOODS!

京都タワーサンド B1F フードホール 発! 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 ¥421  
※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 焼きぎょうざ ¥360  
館には「京の都 もち豚」の焼肉と、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。味付けも餃子や味噌の「焼きぎょうざ」です。  
■ ぎょうざ処 亮昌

C 合鴨の生ハム ¥600  
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 京都産和牛柚子ポン酢 野菜添え 数量限定 ¥980  
京都産の和牛と野菜を、さっぱりとした柚子ポン酢で仕上げた、食べごたえとさわやかな味わいを楽しめるメニューです。  
■ 名代とんかつ かつくら

E 唐揚げMIX(もも/塩) ¥580  
もも唐揚げと塩唐揚げついで、食べ比べも楽しめる唐揚げMIX。フライドチキンはハイボール?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 カップドーナツ ハニー&ペッパー ¥520  
はちみつとスパイス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ビールとどうぞ。  
■ ニコット&マム

G スパイスチキンカレー ¥1,000  
野菜を使った自家製ブイヨンに、20種類以上のスパイスを丁寧にブレンドしてフレッシュなスパイスの風味を加えたオリジナルカレー  
■ Curry Shop JUNAYNA

H 自家製極太ソーセージ プレミアムソーセージ ¥432  
外はパリッと、中はジューシーな肉の旨みが出たこだわりの自家製ソーセージ4種類。噛んだときに広がるそれぞれの香りと旨みを感じて。  
■ Gottle's BEEF ゴッチーズビーフ

I レッドベツパー ビザクレープ ¥540  
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。辛さレベルが1から3まで選べます。  
■ タピオカベリーズ

J ローストビーフ 各日数量限定 ¥700  
わざわざ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ビールと好相性。  
■ KYOTO TOWER SANDO パル

K 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、生とは違うおいしさや食感を味わってください。  
■ 大起水産 回転寿司

L 魏飯の焼売 ¥540  
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

M 自家製スモーク牛タン ¥580  
牛タンを自家製でスモークしたおつまみに最適な一品。じわっと口広がる牛タンの旨みと香ばしい香りがビールとの相性バッチリ!!  
■ 京の焼肉処 弘

N ヘルシーポイルドポテト ¥540  
北海道産「ホカコイコガネ」を揚げずにホクホクスライシーな、ポテトフライ風に。たったの80kcalで超ヘルシー!  
■ VEGETARIAN DELI かなん

O 焼きぎょうざ(5P) ¥432  
モチリ皮で餡もたっぷり、肉と野菜の絶妙なバランスで口の中にほけける飽きず、ビールとの相性も◎です。  
■ 京都 中華料理 清華園

P 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

Q 天ぷら8種の盛り合わせ ¥950  
魚介や野菜がいろいろ味わえる。あつあつ天ぷらを冷たいビールと一緒にお楽しみください。※季節により内容が変わります。  
■ 草庵

R 生ハム&バターノチーズ パンケーキ ¥1,000  
ふわふわのパンケーキに生ハムとバターノチーズをたっぷり乗せ、生ハムとチーズのほのかな塩味がビールとよく合います。  
■ PANCAKE ROOM

意外な  
マリアージュを探して  
気分は  
FOOD TRAVELER!

FOOD PAIRING

FOOD PAIRING