

カウンターのススメ  
I LOVE COUNTER!



熟成肉とソーセージの肉々天国で、おひとり様OKのゴチ時間へ。

B1F FOOD HALL / Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

一人で焼肉やステーキが食べられる店は増えているが、熟成肉となると事情は異なる。しかし、こだわりの熟成肉をカウンターで気軽に楽しめる、夢のような場所が京都タワーサンドのゴッチーズビーフだ。熟成肉の塊肉に、極太ソーセージがズラリと並ぶガラスケースに期待を高め、カウンターへ。座るとジュツと心地よく肉が焼ける音はBGMのように心地よく、上質な肉の香りが漂う。スタッフとの程よい距離感におひとり様が多いのも頷ける。



まずは、熟成牛ステーキ3種盛り。ぶ厚さに興奮しながら、ナイフを入れサーロインから、やわらかさと脂を感じながら、凝縮した肉の旨みに脱帽。さらにハネシタ、ランプとあっさりしていくに連れ、赤身の旨みを濃く感じ、3つの至福を行ったり来たり。ステーキには赤もいいが、かち割りスパークリングワインも人気だそう。次は自家製極太ソーセージを4種。ノーマル・チーズ・チョリソー・バジルと次々に予想を超える旨みに圧倒され、説明にはスペースが足りない。ビールとの相性も、きっとあなたの想像以上だろう。また1人で来たが、誰かに自慢したくなる。

A. 熟成牛ステーキ3種盛り 2,750円  
B. 自家製極太ソーセージ 各440円  
C. 生ビール 517円・かち割りスパークリングワイン 495円

■ B1F Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ ☎075-746-6706

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。



OPEN 年中無休

※一部の店舗は営業時間が異なります。  
**B1F FOOD HALL** 11:00 → 23:00  
**1F MARKET** 9:00 → 21:00  
**2F WORKSHOP** 9:00 → 21:00

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「京阪七条・京都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。

- 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。
- 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

# SANDO

KYOTO TOWER

www.kyoto-tower-sando.jp

2020 MARCH to APRIL 3/4

桜と共に、緑も華やぐ、京の春。

## 緑

令和初の桜も楽しみな京都の春。京都タワーサンドは、桜なアイテムはもちろん、桜色に映える抹茶を使った逸品がこちらで華やいています。緑と桜といえば、「御衣黄(ぎょいこう)」という緑色の花の桜も、京都で見られるそうですよ。

京都伝統の焼菓子に宇治抹茶チョコやストロベリーチョコをたっぷり染み込ませたかわいいお花の形の京ぼうろ。サクサクしっとり食感で、口の中に広がる豊かな香りと深い甘みが楽しめます。京ぼうろ 抹茶チョコレート・ストロベリーチョコレート 各10枚入(個包装) 648円(税込) ■ 1F 京ぼうろ ☎075-354-1188

KYOTO TOWER SANDO  
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP



### 抹茶とナッツの、運命的出会い。

宇治抹茶でも貴重な「有機抹茶」を使用。有機煎茶をブレンドしたオリジナルの抹茶ナッツは、抹茶好きの方も満足の濃厚でさわやかな苦味と、甘みが絶妙です。抹茶ナッツ 30g 700円・65g 1,290円(税込) ■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO ☎075-708-3616



濃い美味が、やわらかく包まれて。

吉祥菓寮オリジナルの餅生地で丸久小山園の宇治抹茶を贅沢に使用したチョコを包みました。抹茶のほろ苦さがしっかりと味わえます。宇治抹茶 ショコラ大福 4個入 496円・8個入 810円(いずれも税込) ■ 1F 吉祥菓寮 ☎075-754-8425



### 抹茶 × バタークリーム の感動。

京都宇治森半の抹茶を使用したバタークリームに小豆を合わせてサブレでサンド。他にもラムレーズンや季節限定のお味も展開。京都タワーサンド限定の京さんどミニなども。京さんど 抹茶 1個 248円(税込) ■ 1F 洋菓子 ぎをんさかい ☎075-744-6522



### ふわふわ可愛く、雅なテイスト。

Made in 嵐山の春を思わせる、ピンク色の桜みるく。グリーン抹茶金時とハッ橋味の3種がアソートセットになりました。嵯峨の雲 1,296円(税込) [賞味期限3ヶ月] ■ 1F zarame ☎075-600-2959



### 季節とロマンを味わう小宇宙。

新緑の時期をイメージした「薫風」は抹茶小豆風味、源氏物語にもある「若紅葉」のイメージにはソルト&ライチのテイストを。(上)若紅葉(下)京薫風手鞠 各35g 各648円(税込) ※手づくりのため品切れの場合がございます。 ■ 1F 京あめ クロッシェ ☎075-708-2573

SANDO STYLE

# Matcha STYLE GREEN

苦みと甘みが引き立て合って、進化も色々な抹茶スイーツ。これも新たな京の文化です。



### 春めいて、見た目も味も◎。

ほのかに塩味のきいた、さくらグリーズに桜花をのせた春限定ドーナツに、さくらのドリンクが今年も登場。ドーナツ「さくら」 250円 さくらスムージー 500円 さくらソーダ 450円(いずれも税込) ■ B1F ニコット&ママ ☎075-746-2212



### 新食感でも、伝統感じる深い味。

丸久小山園の香り・苦味・旨みが調和した宇治抹茶にナッツ類を合わせたザクザク食感のクッキーで、特製の抹茶板チョコをサンド。きな宮サンド 宇治抹茶 5個入 864円・10個入 1,728円(いずれも税込) ■ 1F きなの宮 by 吉祥菓寮 ☎075-754-8425

### 新しく、かわいらしい、本格派。

独特のほろほろ食感で、素朴なのに新しい味わい。生地に宇治抹茶を練りこんだ人気NO.1のAN DE COOKIE。ほろ苦い本格的な抹茶フレーバーが楽しめます。AN DE COOKIE 抹茶 480円(税込) ■ 1F 都松庵 ☎075-708-5198



### 小瓶の中に、キレイな春がきた。

春らしい桜フレーバーと抹茶のまろやかなおいしさ。緑と桜色のコントラストがかわいいビジュアル。桜パバロア抹茶ラテ・桜岩塩チーズ抹茶ラテ 各700円・桜岩塩チーズバブル抹茶ラテ 730円(いずれも税込) ■ 1F 抹茶共和国 ☎075-352-0818



### ここだけの、甘くて濃い幸せ。

京都タワーサンド店限定。エスプーマのお濃茶ソースでいただく、なめらか食感のお濃茶アイスバー。「当たり」が出れば、限定トートバッグを進呈。生茶の菓アイスバー 1個 250円(税込) [イートイン提供] ■ 1F 京都北山 マールプランジュ ☎075-353-4567



### おいしさが花開く、桜と抹茶。

京の台所、錦市場の「錦一葉」の茶葉にこだわる京都宇治茶ポップコーンから、春だけの期間限定さくらポップコーンが登場。宇治抹茶ポップコーン・さくらポップコーン 各540円(税込) ■ 1F 京都 宇治茶 錦一葉 ☎075-708-7321



### はんなりと、お口の中で桜咲く。

細かく刻んだ桜葉の塩漬を白あんに混ぜ合わせた「桜あん」を生ハッ橋で包んだ、春の訪れを告げる聖・さくら。抹茶の聖との話合せです。聖・旬菓さくら・抹茶詰合(さくら5個・抹茶5個) 594円(税込) ■ 1F 聖護院ハッ橋総本店 ☎075-741-8247



お肌しっとり、香りほんのり。

祇園辻利最高峰、特選御濃茶「建都の昔」を使用した、金箔入り美容マルチクリーム。お顔やお体はもちろん、唇や髪も、しっとり保湿してくれます。抹茶ナイトバーム 2,200円(税込)  
■ 1F 京都しゃぼんや ☎075-708-2422



春のおともに、  
かわいい春を。

おいしそうでかわいい、おもちシリーズの茶だんご・桜もちカラーが大集合。パケツトート 8,690円・4.5寸がま口 2,530円・3.5寸がま口 1,870円・丸かがみ 1,430円(いずれも税込)  
■ 1F キテキテ ☎075-371-2230

緑茶で顔も体もすこやかに。

お茶せっけんは緑茶エキスを特濃配合。無香料・無着色、防腐剤などを使わない、お肌にやさしいせっけんです。お茶せっけん 100g 1,100円(税込) ■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478



春と大切な人を、祝う橋渡しに。

伝統工芸の螺鈿細工を施した、華やかな銀色のぼかして仕上げた高級感たっぷりのお箸。名入れができて贈り物にぴったり、食洗機にも対応。貝桜花弁箸 各2,420円・和柄箸袋 1,320円(いずれも税込) ■ 1F 箸や万作 ☎075-585-5598



笑顔もこころも、華やぐ春に。

春の京を思わせるピンクの毛と桜柄。肌ざわりのよいオリジナル化粧筆です。左から、扇型パウダーブラシ 3,410円・アイシャドーブラシ 1,980円・パウダーブラシ 3,960円・チークブラシ 3,190円(いずれも税込) ■ 1F 京都六角館さくら堂 ☎075-708-8224

# FIND at SANDO

春の気になるスキンケアに。

はんなりっちは茶葉エキス等の美肌成分が配合されています。化粧水・乳液・美容液に使えるオールインワンジェル。

はんなりっち 70g 各2,750円(税込)  
※パッケージデザインはリニューアルに伴い、変更される場合がございます。予めご了承ください。  
■ 1F 加美屋 ☎075-744-1478



かわいさ選べるデザインで、  
あなたらしく心が華やいで。  
これひとつでお肌も華やいで。

1F MARKET 加美屋

1. 名物おこげと、おいしい悩み。

サクサクおこげにアツアツの餡が絶妙。おこげに、焼き餃子・春巻・ゴマ団子から1品、ドリンクも選べる夜も人気のセット。湯葉と稗麩のはんなり京おこげセット ソフトドリンク付 1,518円・アルコール付 1,793円(いずれも税込)

■ B1F 京都 中華料理 清華園 ☎075-708-2645

2. どちらも人気の主役級セット。

魏飯吉堂で人気ナンバーワン、具だくさんで大きく、ジューシーなギョーザに、かむほどに旨みが出てくるチャーハンにスープ付。ソフトドリンク1杯サービスなのもうれしい。

チャーハンセット 1,408円(税込)

■ B1F 魏飯吉堂 ☎075-708-6493

3. 何度でも、食べたくなる超定番。

醤油ベースであっさりしながらも、魚介と鶏の風味が濃厚な定番ラーメン「座」と、旨みが凝縮されたミニ豚ほぐし丼のセット。何度食べても新鮮な喜びを感じる定番中の定番。

ラーメンセット 980円(税込)

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

3

1

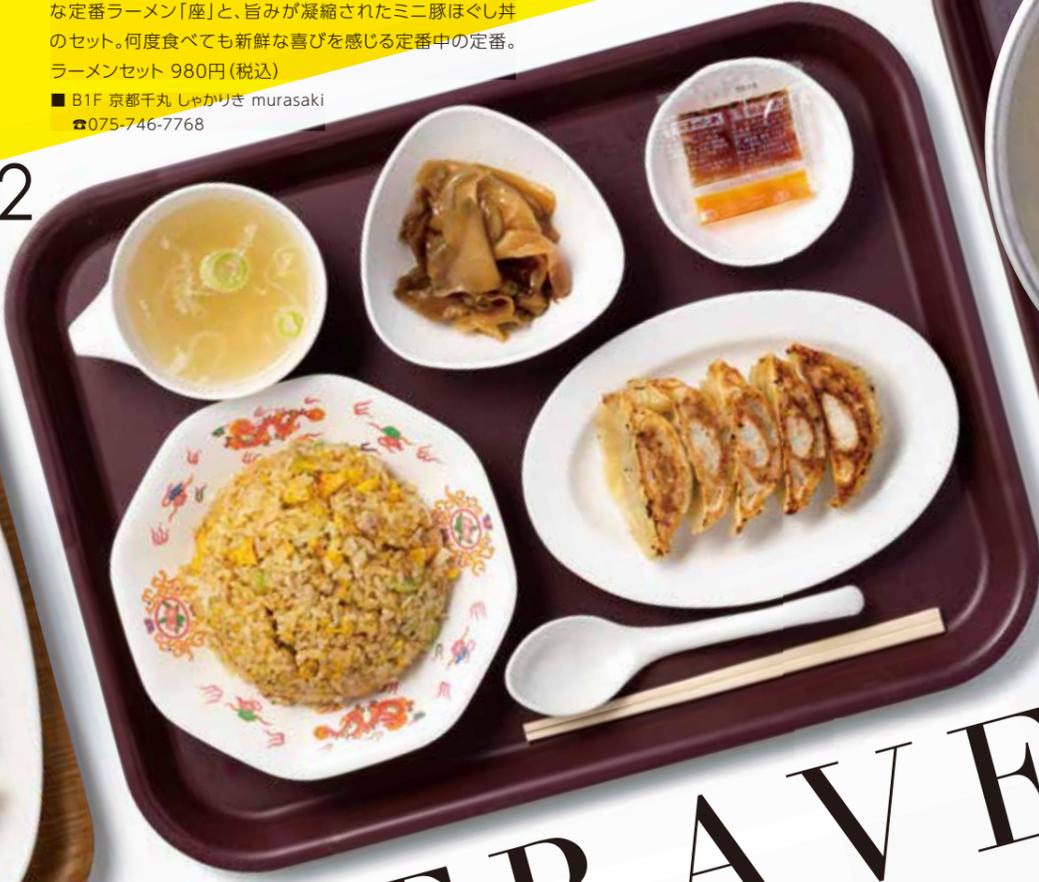
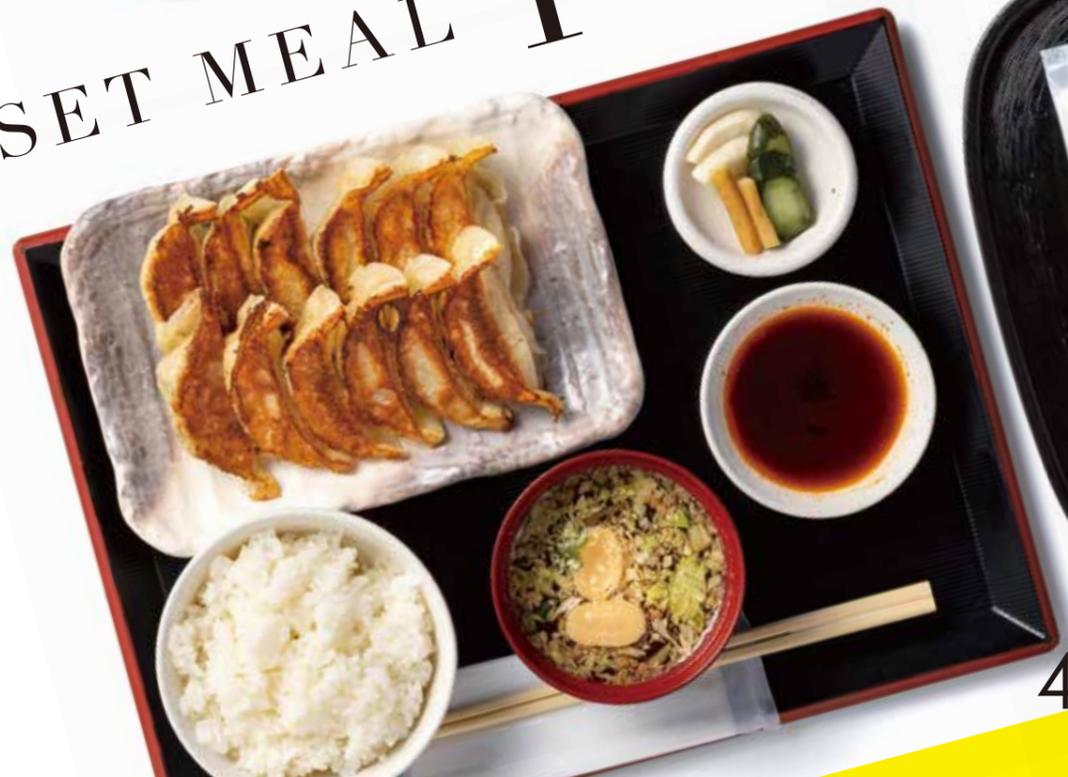
2

5

6

# SET MEAL FOOD TRAVELER

行きも帰りも、おいしく腹ごしらえ。お得にがつつり、心も満たして、陽気な春に、元気を咲かせましょ。



4. 名作をじっくり、たっぷり堪能。

2020年ミシュランガイド掲載の亮昌。京の都もち豚や九条ねぎなど、京都の食材の旨みあふれる「和ぎょうざ」が2人前(12個)味わえて900円以下という、大満足の人気定食。ぎょうざ定食A 840円(税込)

■ B1F ぎょうざ処 亮昌 ☎075-746-4561

5. 和牛が贅沢に輝く、宝石箱。

やわらかく、旨みが凝縮された和牛の焼肉が一面に敷き詰められた、贅沢な味・ボリュームに感動の重。11~17時のランチタイムはキムチとわかめスープ付でさらにたまらない。和牛焼肉重 980円(税込)

■ B1F 京の焼肉処 弘 ☎075-354-1129

6. ご飯に飛びつく、炊き込んだ鶏肉と唐揚げ。

日本酒で炊き込んだタレで仕上げる鶏肉にご飯が止まらない!とりめしと、衣がサクッ、中はふわ〜っとやわらかい唐揚げも美味。さらにサラダ、一品も付いて食べごたえ満点。とりめし御膳 880円(税込)[14時まで/店内での提供のみ] ■ B1F 鳥せい ☎075-353-6339