

京都タワーサンド「季刊誌 SANDO 10・11月号」発行

『橙』色に染まる秋を五感で愉しむ♪お土産&お食事が勢ぞろい！

株式会社京阪流通システムズが運営する京都タワーサンド（京都市下京区）では、9月26日（水）に「季刊誌 SANDO 10・11月号」を発行いたしました。

京都の秋はこれからが本番。だんだんと橙色に染まりゆく山々や街並みを巡るのは、今の時期だけの特別な楽しみです。訪れるたびに深まる味わいやときめきを、散策気分で探してみてもは。詳細は以下のとおりです。

「季刊誌 SANDO 10・11月号」概要

▶ 発行期間

9月26日（水）～11月末（予定）

▶ 配布場所

京都タワーサンド及び近隣施設

▶ 内容（一部抜粋）

・秋の夜長にお腹もココロも満たしてくれるメニューをご紹介します。



【鳥せい】 B1F

合鴨の生ハム（税込 600 円）

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。ワインのお供なイメージが強い合鴨で



すが、日本酒やビールにも意外と合うので、ぜひお試しを。

【草庵】 B1F

自家製にしん蕎麦（税込 980 円）【期間限定】

温かい蕎麦に、にしんの甘露煮をのせた京都名物「にしん蕎麦」。草庵でも、自家製にしんと石臼挽きの十割かけそばで、お楽しみいただけます。にしんの上品な甘辛さは、日本酒との相性も抜群です。



【Roti Chicken & Jackie

Tacos DELICATESSEN】 B1F

タコチキ DX ボックス（税込 1,490 円）

焼きたての自家製タコスに、ジューシーな国産鶏ローストをはじめ、ハーブライス、ポテト&チップスなど、お店自慢の味が一度に楽しめる贅沢ボックス。夜ご飯としても、嬉しいボリューム感です。



【PANCAKE ROOM】 B1F

モンブランパンケーキ（税込 1,250 円）

ふんわりパンケーキに栗を使った濃厚モンブラン仕立て。たっぷり絞られたマロンクリームがパンケーキとまろやかにマッチ。アイスは渋皮栗の大人味に、栗と胡桃のトッピング。栗の甘さが口いっぱいに広がる栗好きにたまらないスイーツです。



【KYOTO TOWER SANDO バル】 B1F

左から **宇治抹茶チューハイ（税込 480 円）**、**宇治抹茶モヒート（税込 550 円）**
宇治抹茶ピア（税込 590 円）

京都育ちの茶葉を使った宇治抹茶の風味で、さっぱりマイルド。
 お酒というのを忘れてしまいそうな飲みやすさは、秋の昼下がり
 からゆったり嗜む 1 杯にぴったり。



・「橙」をテーマに秋の紅葉にちなんだお土産をご紹介します。

【箸や万作】 1F

オリジナルギフトセット（税込 9,828 円）

大切な方への贈り物にぴったり、秋にふさわしい 2 種類のお箸と 2 組の箸袋と箸置きを桐箱に入れたセットです。商品はすべて手作り、デザインは店舗限定で、桐箱もいろいろな柄から選べます。お箸は名入れも可能です。



【キテキテ】 1F

パッチンポーチ（税込 1,620 円）

エチケットミラー（税込 756 円）

「四季が巡る日本のお山柄」に秋バージョンが登場。裏地の色にもこだわった小物は、全て職人の手作り。パッチンポーチは、片手で開閉しやすい「ばね口」仕様です。



【京洋菓子司 一善や】 1F

秋三彩（税込 2,376 円）【期間限定】

包みを開けたときの歓声が聞こえてくる！一善や自慢のジューシーなパウンドケーキに栗、かぼちゃ、さつまいも、ナッツやドライフルーツなど秋の味覚をこぼれんばかりにちりばめました。



【吉祥菓寮】 1F

はんなりスイートポテト&甘栗（税込 648 円）

焼き芋と天津甘栗をそれぞれペーストにしたものを、やわらかい餅生地で包みあげました。秋の味覚たっぷりな 2 つのお味を、お楽しみください。



【京あめ クロッシェ】 1F

上から **パリの街路樹-秋（モンブラン）** **秋のシャンゼリゼ（カスタードプリン）**
ジャック・オランタン（コーラ）（各 税込 648 円）

小さな飴も、この秋、鮮やかな橙に色づきました。京都の職人技とヨーロッパの美の表現が融合したクロッシェの京あめは、愛らしい見た目はもちろん、個性的なネーミングと味の組合せも魅力の 1 つです。



・京都の色々な体験を「触って」「作って」「持ち帰る」SANDO 美味しい WORK SHOP をご紹介。

【七條甘春堂 和菓子体験教室】2F

京菓子手作り体験（税込 2,700 円）

実際に販売されている和菓子と同じ、選び抜かれたこだわりある素材を使いながら、職人がていねいに和菓子作りをレクチャーする、人気和菓子体験教室です。上生菓子を4点と、干菓子1点を手作り体験していただきます。できあがったお菓子のうち1点は、その場で抹茶と一緒に召し上がっていただけます。その他のお菓子は土産としてお持ち帰りいただけます。

<期間限定特典> 通し矢（焼き菓子）1個プレゼント

対象期間：9月25日（火）～11月24日（土）



【食品サンプル専門店 デザインポケット】2F

抹茶ジェラートパフェ制作体験（税込 2,980 円）

芸術の秋に、日本特有の文化である食品サンプルの制作体験をしませんか？ショップには食品サンプル制作技術者資格を取得したインストラクターがスタッフとして常駐し、食品サンプルをすべて手作りしています。今回の制作体験では「抹茶アイスパフェ」の他に「抹茶ジェラートパフェ」を一から制作して頂けます！ぜひご参加を。



■会社概要

商 号：株式会社京阪流通システムズ

代 表 者：代表取締役社長 中島 政人

本 社：〒540-0032 大阪府中央区天満橋京町1番1号 KEIHAN CITY MALL 3F

TEL：06-6944-3087 FAX:06-6944-3047

設 立：2002年8月8日

事業内容：ショッピングセンター等の商業施設の経営、プロパティマネジメント事業

資 本 金：100百万円

U R L：http://www.mall-keihan.co.jp/

■施設概要

京都タワーサンド／TEL:075-746-5867(代表)

所 在 地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下ル東塩小路町 721 番地（京都タワービル内）

営業時間：1F・2F 9：00～21：00／B1F 11：00～23：00

※一部店舗は営業時間が異なります。

アクセス：JR・地下鉄・近鉄電車・市バス「京都」駅下車徒歩3分

営業面積：約 2,620 m²

店 舗 数：約 55 店舗

U R L：http://kyoto-tower-sando.jp/

以 上

■本件に関するお問い合わせは下記までお願いいたします■

株式会社 京阪流通システムズ 京都事業部 平賀・永野

T E L：075-746-5867

M A I L：hiraga-y@mall-keihan.co.jp / nagano-k@mall-keihan.co.jp