報道関係者各位　　2020 年 8 月 26 日

京都タワーサンド×キリンビール

京都タワーサンド『FOOD HALL BEER FESTA』開催！

京都駅前で多種多様な国内外のビールとぴったりのフードが楽しめます

株式会社京阪流通システムズ（大阪市中央区：代表取締役社長 松下 靖）が運営する、京都駅直結の京都タワービル内商業施設「京都タワーサンド（京都市下京区）」では、2020 年 9 月 1 日（火）～30 日（水）の期間、B1F「FOOD HALL」にて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。大好評であった昨年から、本年は内容がさらに充実！開催期間を 5 日間から 1 ヶ月間に延長いたします。期間中は、「FOOD HALL」各店が提供する約 30 種類のビールに加え、毎週金曜・土曜日はキリンビール株式会社のクラフトビールブランド「Tap Marché（タップ・マルシェ）」を提供する中央特設ブースを設置し、週替わりを含む計 21 種類の「Tap Marché（タップ・マルシェ）」のクラフトビールをお楽しみいただけます。

また、「京都を味わう食べ歩きが楽しいフードホール」をテーマとする「FOOD HALL」では、京都産のビールからハワイ・メキシコ・タイなどの国内外の様々なビールと各店舗おすすめのフードを一緒に楽しんでいただけます。京都の美食と多種多様なビールのペアリングにより、ビールの美味しさが一層楽しめるイベントとなっております。

詳細は以下のとおりです。

開催概要

▶ 日時

9 月 1 日（火）～30 日（水）11：30～22：00

※FOOD HALL の営業時間に準ずる

★「Tap Marché（タップ・マルシェ）中央特設ブース」設置日時

9 月 4 日、11 日、18 日、25 日（各金曜日） 16：00～22：00

9 月 5 日、12 日、19 日、26 日（各土曜日） 11：30～22：00

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を変更する場合がございます。

（通常営業時間 11：00～23：00）

▶ 場所

京都タワーサンド B1F「FOOD HALL」

▶ 内容

・キリンビール「Tap Marché（タップ・マルシェ）」特設販売ブースの登場

・「FOOD HALL」各店による国内外ビールの販売

・「FOOD HALL」各店がおすすめするフードの販売

▶ URL

https://www.kyoto-tower-sando.jp/

TOPICS

キリンビール「Tap Marché（タップ・マルシェ）」特設販売ブースの登場

キリンビール㈱が新しいクラフトビールの楽しみ方を提案するブランド「Tap Marché（タップ・マルシェ）」より、12 種類のクラフトビールを B1F「FOOD HALL」の中央特設ブースにて販売いたします。毎週定例の 9 種類に加え、残りの 3 種類は週替わりで異なるクラフトビールを提供いたします。

▶「Tap Marché（タップ・マルシェ）」とは

Tap Marché
Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

「Tap Marché（タップ・マルシェ）」は、「Marché（市場）」のように、個性豊かで多様なクラフトビールと多くのお客様が出会い、気軽に楽しんでいただく「場」を実現することで、新たなビール文化の創造を目指す取り組みです。

▶Tap Marché（タップ・マルシェ）提供ビール（毎週定例の 9 種類）

①SVB 496 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。	②SVB Afterdark 柔らかな甘みと上質な苦味を引き出し、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えています。	③SVB Daydream やわらかに引き立つ、ゆずと山椒。個性的な香りと繊細さが魅力の味わい。
④SVB JAZZBERRY 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。	⑤グランドキリン IPA 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。	⑥BROOKLYN LAGER 爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。
⑦FAR YEAST 東京 IPA フルーティーなエステル香と柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかり。	⑧常陸野ネストゆずラガー 柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。	⑨常陸野ネストホワイトエール ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴。

«「タップ・マルシェ」のクラフトビールが週替わりで登場！毎週異なる種類のビールをお楽しみいただけます»

毎週金曜・土曜日に登場する「Tap Marché（タップ・マルシェ）」中央特設ブースでは、上記毎週定例の 9 種類に加え、週替わりで 3 種類のクラフトビールが用意されます。「FOOD HALL BEER FESTA」期間中にお楽しみいただける「Tap Marché（タップ・マルシェ）」のクラフトビールは計 21 種類！9 月は京都タワーサンドで、多種多様なビールの飲み比べをしてみませんか。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。
※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

B1F「FOOD HALL」各店による国内外のビールの販売

B1F「FOOD HALL」にある 19 店舗のうち、18 店舗にて京都産クラフトビールやハワイ、メキシコ、タイ、ベトナムなど国内外のビール約 36 種類を提供いたします。

▶「FOOD HALL」各店のイチ押しビール（一部抜粋）

（左から順に）

コロナエキストラ 355ml（税込 650 円）、ソル 330ml（税込 780 円）、テカテ 355ml（税込 780 円）
ネグラ モデロ、ドスエキスラガー、デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール 各 355ml（税込 880 円）
モデロエスペシャル 330ml（税込 880 円）

【Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN】

京都駅前で本物の美味しさとヘルシーさをご提供するメキシカン料理のお店。1 枚 1 枚丁寧に焼き上げるトルティージャにこだわる焼き立てのタコス。数種のハーブや 1 日マリネしたジューシーでヘルシーな国産鶏のロースト、野菜やビーンズと一緒にダイナミックに！

（左から順に）

シンハー、チャーン、タイガー、333、ビアラオ、サイゴンスペシャル　各 330ml（税込 690 円）

【タイベトキッチン レモングラス】

京都に居ながらタイとベトナムの街角の食堂で食事をしているような気分に。お料理をはじめ器やカトラリーが旅心をくすぐります。思いっきり食事を楽しめるよう辛さを控えめにしています。

（左から順に）

ヤッホーブルーイング よなよなエール、水曜日のネコ、インドの青鬼　各 480ml（税込 850 円）

コナブリューイングカンパニー ロングボード、ビッグウェーブ、ファイヤーロック　各 355ml（税込 700 円）

【PANCAKE ROOM】

京都北山発祥のパンケーキ専門店。注文を受けてから生地を作り、低温でじっくり焼き上げるふわとろ食感のとろける口溶けパンケーキを是非一度お試しください。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

B1F「FOOD HALL」各店がおすすめするフードの販売

B1F「FOOD HALL」各店舗にて、ビールに合うおすすめのフードを販売いたします。

▶「FOOD HALL」各店イチ押しのフード（一部抜粋）

天ぷらの盛り合わせ（税込 980 円）

魚介や野菜がいろいろ味わえる、あつあつの天ぷらを冷たいビールと一緒にお楽しみください。

※季節により内容が異なります。

【草庵】

厳選したそば粉を使い、挽きたて、打ちたて、茹でたての風味豊かなそばを提供するそば処です。新しいスタイルの店舗で、食事の空間を楽しんでいただくために、料理はもちろん内装、食器のすべてにこだわっています。喉ごしの良いそば、通しあげの天ぷらを味わってください。

かご盛りとんかつ（税込 1,600 円）

かつくら自慢のヒレかつを、一口サイズにし、人気のメニューと組合わせました。2～3 名様でシェアしておつまみにどうぞ。

【名代 とんかつ かつくら】

食に対して厳しく、洗練された京都で、とんかつ一筋に追求してきた「かつくら」。厳選した豚肉、カラッと揚がるようブレンドしたヘルシーな油、独自のパン粉を使用。素材一つひとつにこだわりサクッとジューシーに仕上げる、自慢のかつを味わってください。

おまかせ 5 本の盛り合わせ（税込 980 円）

人気の部位を盛り合わせた人気の一皿。ビールに合う、部位＋串を堪能していただけます。

【京の焼肉処 弘】

三条商店街で昭和 51 年創業の精肉店が営む「京の焼肉処弘」。そんなお肉を「より手軽に、より身近に」というコンセプトで、初の焼肉串店をオープンいたしました。長年京都の焼肉店として親しまれてきた“弘”の新たな価値を体験してください。

唐揚げ MIX（もも/塩）（税込 630 円）

もも唐揚げ３つと塩唐揚げ３つで、食べ比べも楽しい唐揚げ MIX。フライドチキンにはハイボール？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】

超低温でじっくり火を入れて仕上げるフライドチキンが名物。口に近づけるだけで漂うハーブの香りと、久斗の中でジュワッと溢れる肉汁が堪らないと評判です。他にも自家製チキンナゲットなど国産鶏を使うここだけのメニューが揃います。

焼ぎょうざ（税込 390 円）

餡には「京の都　もち豚」の挽肉と、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。味付けも鰹ダシや味噌の“和ぎょうざ”です。

【ぎょうざ処　亮昌】

地産地消を心がけ、京都ならではの素材を取り入れたぎょうざの専門店。ミシュランガイドにも掲載された人気のお味をフードホールでお手軽にお楽しみいただけます。

合鴨の生ハム（税込 660 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。ビールによく合うのでお試しを。

【鳥せい】

山本本家から直送される蔵出しの「原酒」やしぼりたて「たれ口」の日本酒とよく合う、居酒屋メニューが揃う店です。店名どおり、国産鶏を使い日本酒で炊き込んだタレを付けてじっくり仕上げる焼き鳥が中心。楽しく落ち着ける空間でお待ちしております。

自家製極太ソーセージ（各税込 440 円）

外はパリッと、中はジューシーな肉の旨みが詰まったこだわりの自家製ソーセージをプレーン・チョリソー・バジル・チーズの４種類ご用意。噛んだときに広がるそれぞれの香りと旨みをぜひ。

【Gottie’s BEEF ゴッチーズビーフ】

産地や育成法、部位などさまざまな条件にこだわった赤身肉を、ドライエイジング製法で約 40 日間じっくり熟成。旨みが凝縮し柔らかくなった熟成肉を使い、ボリューム満点のステーキやハンバーグなど、お酒に合う一品料理をご提供いたします。

かわぽんタワー（税込 825 円）

ビールに合うよう、改良しました。たっぷりおろしポン酢でサッパリサクサクお召し上がりください。

【京都　中華料理　清華園】

食欲をそそるおこげ料理がおすすめの、飽きのこない王道中華料理。毎朝丁寧に仕上げる鶏ガラの黄金スープがベースの一皿はあっさりとした京都らしい仕上がり。湯葉や鞠麸などの京都らしい食材を盛り込んだ、京都タワーサンド店オリジナルのメニューもございます。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

■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　松下　靖
本　　社：〒540-0032　大阪市中央区天満橋京町 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)（10：00～19：00）
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。
　※営業時間が変更となっている場合がございます。
　　営業状況につきましては HP をご確認ください。
　★8/26（水）現在の営業時間は下記の通りです。
　　1F･2F 11：00～19：00／B1F 11：30～22：00
アクセス：JR･地下鉄･近鉄電車･市バス「京都」駅下車 3 分、
　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 キョウト前)下車約 3 分
営業時間：約 2,620 ㎡
店 舗 数：約 55 店舗
U　R　L：http://kyoto-tower-sando.jp/

«新型コロナウイルス感染防止のための京都タワーサンド館内での取組について»

- 施設従業員の検温･マスク着用での接客･手洗い･うがいを励行いたします。
- 館内の換気システムを最大限稼働し換気をおこなっております。
- 混雑回避のため館内の入場制限をさせていただく場合がございます。
- B1F FOOD HALL や飲食店舗の座席数を削減し、座席の間隔を確保しております。
- 大きな声での会話を防ぐため、館内 BGM の音量を下げております。
- 館内設備を定期的に消毒しております。
- 館内休憩スペースの席を一部削減しております。

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

［特徴］
- 爽快なのど越し
- すきっとした口あたり
- 心地いい苦味

日本ではラガーに分類される「ピルスナー」が主流。

6 〈 5 〈 4 〈 3　ALC%度数

アメリカンラガー
麦芽の風味やホップの苦みが弱く、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%）
- 18 テカテ（4.5%）

アイランドラガー
ファインアロマホップを使用し、すっきりとほんのり甘みがある。
- 41 コナブリューイングカンパニー ロングボード（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。
- 8 常陸野ネストゆずラガー（5.5%）

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。
- 13 コロナ エキストラ（4.5%）
- 21 シンハー（5.0%）
- 22 チャーン（5.0%）
- 23 タイガー（5.0%）
- 24 333（バーバーバー）（5.0%）
- 25 ピアラオ（5.0%）
- 26 サイゴンスペシャル（5.0%）
- 32 サッポロ北海道生搾り樽生（5.0%）
- 35 シュティーグルプレミアムラガーゴールドブロイ（5.0%）
- 36 ハートランド（5.0%）
- 44 45 アサヒスーパードライ（中瓶）（生）（5.0%）
- 46 サントリープレミアムモルツ（5.5%）
- 47 キリン一番搾り（生）（5.0%）
- 48 サッポロビール黒ラベル（生）（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。
- 1 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。
- 6 BROOKLYN LAGER（5.0%）
- 17 ドスエキス ラガー（4.5%）

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。
- 16 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質な苦味。
- 2 SVB Afterdark（6.0%）

ALE エール
20℃前後で短期間に発酵させるスタイル

［特徴］
- 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

歴史が古く、イギリスの「ペール・エール」などが有名。

3 〉 4 〉 5 〉 6　ALC%度数

ベルジャンウィートエール
麦芽化していない小麦を加えた、さわやかな白ビール。
- 9 常陸野ネストホワイトエール（5.5%）
- 39 ヤッホーブルーイング 水曜日のネコ（5.0%）

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。
- 37 サッポロ ソラチエース（5.5%）
- 42 コナブリューイングカンパニー 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。
- 28 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ーな味わい。
- 38 ヤッホーブルーイング よなよなエール（5.5%）
- 43 コナブリューイングカンパニー ファイヤーロック（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が特徴。
- 5 グランドキリン IPA（5.5%）
- 7 FAR YEAST 東京IPA（6.0%）
- 40 ヤッホーブルーイング インドの青鬼（7.0%）

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。
- 19 デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール（5.5%）
- 29 京都醸造 秋のきまぐれ（5.5%）

スタウト
特有の香りが楽しめる、コク・甘みがある濃厚な味わい。
- 34 アサヒ スタウト（黒ビール）（8.0%）

ジャパニーズホワイト
- 3 SVB Daydream（5.0%）

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。

フルーツビール
- 4 SVB JAZZBERRY（5.0%）

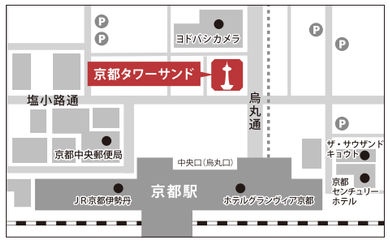
フルーツ果汁を加えて醸造したさわやかな飲み口のビール。

デザイナー「goro」による、グラフィック作品が期間限定でFOOD HALLに登場

日程 9月6日（日）～
場所 B1F FOOD HALL 特設会場

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・サウザンドキョウト前）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
11:30→22:00
【通常営業時間 11:00→23:00】

1F MARKET
11:00→19:00
【通常営業時間 9:00→21:00】

2F WORKSHOP
11:00→19:00
【通常営業時間 9:00→21:00】

※営業時間が変更となっている場合がございます。ご来店前にHPをご確認ください。
※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。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

こころまち つくろう
KEIHAN 京阪流通システムズ

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KIRIN

この秋は！京都タワーサンドで9月限定のビアフェスタ開催！

国内外の様々なビールとフードペアリングで乾杯！

KYOTO TOWER SANDO
B1F FOOD HALL
BEER FESTA

9/1［TUE］→30［WED］ 11:30－22:00
※B1F FOOD HALLの営業時間に準ずる

Tap Marché
Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

毎週金・土曜日 限定販売

キリン タップ・マルシェから12種のクラフトビールが登場！
※金曜日のみ16：00販売開始

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はご遠慮いただいております。

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！

KYOTO TOWER SANDO

Tap Marché

B1F 中央特設ブース

1 SVB 496
275ml
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。

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

3 SVB Daydream
275ml
やわらかに引き立つ、ゆずと山椒。個性的な香りと繊細さが魅力の味わい。

4 SVB JAZZBERRY
275ml
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長。

5 グランドキリン IPA
275ml
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。

Tap Marché
Good living is the liberty to enjoy equal measures of good beer, good times and good relationships with good people. Welcome to the marketplace where happy times are always on tap for you.

毎週金・土曜日
限定販売
※金曜日のみ16:00販売開始

キリン タップ・マルシェから本格クラフトビールが登場!
期間中 9種のクラフトビール
＋
週替わり 3種のシークレットビールが登場します！

6 BROOKLYN LAGER
275ml
爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめるビールです。

7 FAR YEAST 東京 IPA
275ml
ブルーティーなエステル香と柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかり。

8 常陸野ネストゆずラガー
275ml
日本産の柚子をふんだんに使用した繊細で奥深いシトラスの華やかな香り。柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。

9 常陸野ネストホワイトエール
275ml
ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴です。

10 11 12
3種のシークレットビールが週替わりで登場します！

13 コロナ エキストラ
355ml ¥650
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ライムを挿して飲むのがメキシコ風。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

14 ソル
330ml ¥780
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

15 モデロ エスペシャル
330ml ¥880
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ピルスナースタイルのプレミアムビール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

16 ネグラ モデロ
355ml ¥880
黒ビールらしいリッチな香りと甘味で、泡はクリーミーで飲みやすい、バランスに優れたプレミアムビールです。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

17 ドスエキス ラガー
355ml ¥880
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、爽快なのど越しが楽しめるラガービール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

18 テカテ
355ml ¥780
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

19 デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール
355ml ¥880
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

20 シャンディガフ（ビアカクテル） ¥600
ビールが苦手な方も飲みやすいビアカクテルです。他にもビールを使ったカクテルをご用意しております。詳しくは店頭まで！
■ The Roots of all evil.

21 シンハー
330ml ¥690
タイで人気No.1 爽やかな口当たりのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

22 チャーン
330ml ¥690
タイらしいゾウのマークが目印！インパクトのある濃い味のビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

23 タイガー
330ml ¥690
シンガポールのメジャービール。すっきりした味わいが特徴です。
■ タイベトキッチン レモングラス

24 333（バーバーバー）
330ml ¥690
ベトナムの飲みやすくフルーティーな味わいのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

25 ビアラオ
330ml ¥690
ラオス生まれの、口当たりが軽く日本人好みのビールです。
■ タイベトキッチン レモングラス

26 サイゴン スペシャル
330ml ¥690
ベトナムのビール。アジアビールの中でも濃厚な味わいが特徴です。
■ タイベトキッチン レモングラス

27 •生いちごタピオカビア / •グリーンアップルタピオカビア
生いちごのつぶつぶ食感がクセになる新鮮なタピ酒。ビールが苦手な方にもおすすめ！
青リンゴの爽やかな甘さとフルーティーなビールの相性バツグン！
〈R〉各¥550 〈L〉各¥660
■ タピオカベリーズ

28 京都醸造 一期一会
〈M〉290ml ¥600
〈L〉390ml ¥800
〈J〉580ml ¥1,300
ベルギー醇母とアメリカ・ニュージーランド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 バル

29 京都醸造 秋のきまぐれ
〈M〉290ml ¥600
〈L〉390ml ¥800
〈J〉580ml ¥1,300
京都醸造 季節限定のアンバーエールスタイルのビールです。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

30 KYOTO BREWING CO.
日替り限定
京都醸造 限定醸造シリーズ
〈M〉290ml ¥600
〈L〉390ml ¥800
〈J〉580ml ¥1,300
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 バル

31 サッポロ ソラチエース
〈M〉290ml ¥580
〈L〉390ml ¥780
キリッと立ち上がるヒノキやレモングラスのような香りと、ふくよかに広がる味わい。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

32 サッポロ北海道生搾り樽生
〈ふつう〉290ml ¥450
〈おおきめ〉580ml ¥850
北海道大麦「りょうふう」、富良野産ホップ（一部）を使用しています。
■ VEGE DELI かんな

33 京の地ビール各種 各¥770
Japanese Spirit
ベールエールは柑橘系のフルーティーな香りと、インパクトとキレのある苦味が特徴。全6種類お楽しみいただけます。
■ VEGE DELI かんな

34 アサヒ スタウト（黒ビール）
334ml ¥660
伝統の技術で磨かれた、イギリスタイプの上面発酵濃色ビール。コク・甘味があり濃厚な味わい、スタウト特有の香りも楽しめます。日本で唯一の四ツ星ビールです。
■ 京都 中華料理 清華園

35 シュティーグル プレミアムラガー ゴールドブロイ〈大〉500ml ¥720
ザルツブルク伝統のシュティーグルを代表するフラッグシップビール。キレのあるのどごし、気になるクセがない中にも奥深い味わいがある、毎日飲みたくなるビールです。
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

36 ハートランド 小瓶 ¥380
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

37 ヤッホービール フライト ¥1,000
ヤッホーブルーイングのクラフトビール、よなよなエール・水曜日のネコ・インドの青鬼の飲み比べセット。
■ PANCAKE ROOM

38 ヤッホーブルーイング よなよなエール
480ml ¥850
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ペールエール。
■ PANCAKE ROOM

39 ヤッホーブルーイング 水曜日のネコ
480ml ¥850
小麦の優しい味わいと、甘酸っぱいフレーバーが特徴のベルジャンホワイトエール。ビールが苦手な方にもオススメです。
■ PANCAKE ROOM

40 ヤッホーブルーイング インドの青鬼
480ml ¥850
強烈なホップの苦味と香り。一度ハマるとクセになる魅惑のIPAです。
■ PANCAKE ROOM

41 コナブリューイングカンパニー ロングボード
355ml ¥700
最もベーシックなコナビール。ほどよい苦味とすっきりしたのど越しが楽しめるアイランドラガー。
■ PANCAKE ROOM

42 コナブリューイングカンパニー ビッグウェーブ
355ml ¥700
フルーティー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

43 コナブリュ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ペールエール。
■ PANCAKE ROOM

44 アサヒスーパードライ 中瓶 500ml ¥700
■ フライドチキンとハイボール リンク

45 アサヒスーパードライ（生）
取扱店舗
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN
■ 鳥せい
■ タイベトキッチン レモングラス
■ 大起水産 回転寿司
■ 京都 中華料理 清華園

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

47 キリン一番搾り（生）
取扱店舗
■ ぎょうざ処 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

48 サッポロ生ビール 黒ラベル〈樽生〉
サッポロビール 黒ラベル（生）
取扱店舗
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ
■ 草庵

FOOD PAIRING

京都タワーサンド B1F フードホール 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 ¥390
※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 焼ぎょうざ ¥390
餡には「京の都 もち豚」の挽肉と、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。味付けも鰹ダシや味噌の"和ぎょうざ"です。
■ ぎょうざ処 亮昌

C 合鴨の生ハム ¥660
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 かご盛りとんかつ ¥1,600
かつくら自慢のヒレかつを、一口サイズにし、人気のメニューと組合わせました。2〜3名様でシェアしておつまみにどうぞ。
■ 名代 とんかつ かつくら

E 唐揚げMIX（もも/塩）¥630
もも唐揚げ3つと塩唐揚げ3つで、食べ比べも楽しい唐揚げMIX。フライドチキンにはハイボール？ 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 ハモンセラーノ 生ハム原木 切り落とし 40g ¥950
スペインの熟成生ハム原木から、オーダーごとにスライスします。原木ならではの複雑な旨み・香りをお楽しみください。ハーフサイズやチーズとのセットもご用意。
■ The Roots of all evil.

G カップドーナツ ハニー&ペッパー ¥520
はちみつとスパイシー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をビールとどうぞ。
■ ニコット&マム

H MIXコロッケセット ¥520
トムヤム・ガパオ・グリーンカレーの3種の味が楽しめるビールにぴったりのセットです。
■ タイベトキッチン レモングラス

I 自家製極太ソーセージ ¥440
プレーン/チョリソー/バジル/チーズ 各
外はパリッと、中はジューシーな肉の旨みが詰まったこだわりの自家製ソーセージを4種類。噛んだときに広がるそれぞれの香りと旨みをぜひ。
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ

J ウインナーチーズピザ ¥473
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。
■ タピオカベリーズ

K ローストビーフ ¥720
各日数量限定
わさび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でビールと好相性。
■ KYOTO TOWER SANDO バル

L 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、生とはちがうおいしさと食感を味わってください。
■ 大起水産 回転寿司

M 魏飯の焼売 ¥528
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

N おまかせ5本の盛り合わせ ¥980
※写真はイメージです。
人気の部位を一皿に盛り合わせた人気の一皿。ビールに合う、部位＋串を堪能していただけます！
■ 京の焼肉処 弘

O べた焼き ¥500
京都のソウルフード「べた焼き」を粉・ソース・油を全て地元メーカー産で揃えました。
ビールとセットで¥100引き
■ VEGE DELI かんな

P かわぽんタワー ¥825
ビールに合うよう改良しました！たっぷりのおろしポン酢でサッパリサクサクお召し上がりください。
■ 京都 中華料理 清華園

Q 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

R 天ぷらの盛り合わせ ¥980
魚介や野菜がいろいろ味わえる、あつあつの天ぷらを冷たいビールといっしょにお楽しみください。※季節により内容が変わります。
■ 草庵

S ローストビーフ パンケーキ ¥1,480
豪快に盛り付けたローストビーフが迫力満点。お腹も心も満たされる大満足の一皿です。
■ PANCAKE ROOM

※ 掲載メニュー以外の通常メニューも各店取り揃えております。