

京都駅前 京都タワーサンド

『FOOD HALL HIGHBALL×SOUR TIME』実施について

京都駅前で様々なハイボール&サワーと相性抜群の京の逸品が楽しめます

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）が運営する京都タワーサンド（京都市下京区）では、2020年10月16日（金）～11月30日（月）の期間、B1F「FOOD HALL」各店舗が提供する様々な種類のハイボールや個性あふれるサワーの飲み比べと、京の逸品とのペアリングが楽しめる『FOOD HALL HIGHBALL×SOUR TIME』を実施いたします。「FOOD HALL」では、国内外の様々なウイスキーを取り扱っており、お好みのハイボールを発見することができます。また、写真映えるフルーツがたくさん入ったサワーから定番のレモンサワーまで、様々なフレーバーのサワーをお楽しみいただけます！イベントリーフレットでは、お家飲みで楽しめる逸品をご紹介します！

さらに、期間中に京都タワーサンド B1F「FOOD HALL」でご飲食をお楽しみいただいている様子を Instagram に投稿していただくと、抽選で 20 名様に京都タワーサンドお買物券 1,000 円分をプレゼント！今年の秋はぜひ、京都タワーサンドでお気に入りの一杯を見つけて楽しみませんか。

詳細は以下の通りです。

開催概要

▶ 日程

10月16日（金）～11月30日（月）

B1F 11：30～22：00

1F・2F 11：00～19：00

※各フロアの営業時間に準ずる

▶ 場所

京都タワーサンド（京都タワービル B1F～2F）

▶ 内容

- ・ハイボール派？サワー派？「FOOD HALL」で楽しめる多様な美酒
- ・一緒に食べたくなる！「FOOD HALL」自慢の京の逸品
- ・おうちでも楽しめる京都タワーサンドのお酒と京の逸品
- ・Instagram に投稿しよう！あなたのベストハイボール&サワー

▶ URL

<https://kyoto-tower-sando.jp/>



TOPICS

ハイボール派？サワー派？「FOOD HALL」で楽しめる多様な美酒

京都タワーサンド B1F「FOOD HALL」にて販売している多様なハイボールとサワーをご紹介します。いろいろなハイボール＆サワーの飲み比べをお楽しみください。

▶ 「FOOD HALL」でお楽しみいただけるハイボール（一部抜粋）

ジョニーハイボール



Johnnie Walker BLACK LABEL 12年を使用したハイボール。スモーキーで奥深い味わいが特徴です。

《提供店舗》

- ・ぎょうざ処 亮昌

角ハイボール



ほのかな甘みと、さっぱりした後味の飲みやすいハイボールです。

★KYOTO TOWER SANDO パルではプラス 110 円でオリジナルジンジャーハイボールや京柚子ハイボールもお楽しみいただけます。

《提供店舗》

- ・名代 とんかつ かつくら
- ・フライドチキンとハイボール リンク
- ・KYOTO TOWER SANDO パル

Dewar's WHITE LABEL



なめらかで飲みやすいのが特徴。食事に合わせたり、様々なシーンでお楽しみいただけます。

《提供店舗》

- ・Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ
- ・草庵
- ・VEGE DELI かな

日本酒ハイボール（税込 550 円）



京都伏見の松本酒造のお酒「桃の滴」を使用。日本酒をソーダで割った、すっきり飲みやすいハイボールです。

《提供店舗》

【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、口の中でジュワツと溢れる肉汁が堪らないと評判です。そんなジューシーなチキンと一緒に味わうなら、ジュワツとのど越しが相性抜群の高圧炭酸ハイボールをぜひ！

and more !



▶ 「FOOD HALL」でお楽しみいただけるサワー（一部抜粋）

生フルーツのクラフトサワー各種（税込 700 円～）



旬の生フルーツをオーダー毎にカット！秋のフルーツをそのまま食べられるクラフトサワーです。“お食事に合う”翠 SUI クラフトジンベースです。（写真はぶどう）

《提供店舗》

【The Roots of all evil.】

抹茶や竹炭、鰹ダシといった日本や京都ならではの素材を使う独創的なカクテルや、フレッシュフルーツを使ったカクテルなどカジュアルに楽しめるカクテルバーです。ジン専門として国産 & 海外のクラフトジンで 30 種以上取り揃えております。ノンアルコールカクテルやラテ、フレッシュジュースなどバーテンダーが作るカフェメニューも充実。

すだちサワー（氷彩サワー）（税込 600 円）



ワインを蒸留したホワイトブランデー仕立てのサワー。フルーティーな香りは、すだちのスライスと生搾りとの相性がぴったりです。

《提供店舗》

【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サワーと一緒に味わってください。

どっさりフルーツサワー 各種（税込 750 円）



冷たいフルーツがどっさり、飲みごたえも、食べごたえもあるドリンクは白桃・巨峰・マンゴー・オレンジ・パイナップル・ピンクグレープフルーツの 6 種類からお選びいただけます。果肉を残してサワーやソーダをおかわりすることも可能。（写真は左からマンゴー・白桃）

《提供店舗》

【KYOTO TOWER SANDO パル】

300 年以上もの歴史を持つ京都の地酒、「和食に合うワイン作り」をコンセプトに掲げる京都ワイン、近年話題となっているクラフトビールなど、古き良き伝統を受け継ぎながら、新たな時代の感性や最新の技術を取り入れて進化を続ける“京都”ドリンクを揃えました。

レモンサワー 各種



サワーの定番レモンサワーは、多くの店舗がレモンの形や味付けに、それぞれのこだわりを持って提供しています。飲み比べる価値アリ！ぜひお気に入りを見つけてみてください。（写真は一部抜粋/イメージです）

《提供店舗》

- ・大起水産 回転寿司
- ・ぎょうざ処 亮昌
- ・名代 とんかつ かつくら
- ・The Roots of all evil.
- ・KYOTO TOWER SANDO パル
- ・京の焼肉処 弘 ・VEGE DELI かなな
- ・京都 中華料理 清華園

and more !



一緒に食べたい！「FOOD HALL」自慢の京の逸品

B1F「FOOD HALL」各店舗にて販売している、ハイボールにもサワーにも合う自慢の逸品をご紹介します。お好みのお酒と美味しい京の逸品で、お気に入りの「フードペアリング」を見つけてみませんか。

▶ お酒と一緒に食べたい！京都タワーサンド自慢の京の逸品（一部抜粋）

自家製スモークタン（税込 580 円）



牛タンを自家製スモークしたおつまみに最適な一品。じわっと口に広がる牛タンのうま味と香ばしい香りがお酒との相性抜群。

【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」。お肉を「より手軽に、より身近に」というコンセプトで、新業態として焼き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。

近江牛コロケ 3 個入（税込 580 円）



近江牛のしぐれ煮を使ったコロケ。ちょっと濃いめの甘辛い味が、すっきりとしたお酒とよく合います。小さめサイズで食べやすい一品。

【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に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。

カップドーナツ ハニー&ペッパー（税込 520 円）



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ドーナツをお酒と一緒にどうぞ。

【ニコット&ママ】

「卵アレルギーの子供にも安心なおやつを」というお母さんの願いをかなえるために生まれた、卵不使用・天然酵母のドーナツ。きび糖や小麦胚芽など原材料や製法にこだわり、モチモチとした優しい味に仕上げました。定番から季節のドーナツまで約 12 種類のドーナツは食べたら思わず大人もニコッと笑顔になれる美味しさです。

油淋鶏（税込 825 円）



サクッと揚げた鶏もも肉に、レモンやパセリの入った柑橘風味のソースをかけた逸品。

【魏飯吉堂】

創作中華「一之船入」が手がけるカジュアルチャイニーズ。オーナーの魏禧之が、幼いころに食べた味を再現しています。点心や麺類、台湾の名物料理を気軽にお楽しみいただけます。

and more!



おうちでも楽しめる♪京都タワーサンドのお酒と京の逸品

京都タワーサンド 1F「MARKET」では、美味しいウイスキーやおつまみにぴったりな京都の逸品を販売しております。

▶ おうちでも飲みを楽しもう！京都タワーサンドで買えるオススメウイスキー & 果実酒

山崎シングルモルトウイスキー（税込 9,350 円）



やわらかく華やかな香り、甘くてなめらかな味わいのウイスキーです。

※入荷数に限りがございます。事前に店舗まで入荷状況をお問い合わせいただくことをお薦めいたします。

白州シングルモルトウイスキー（税込 8,250 円）



クリアでキレがあり、少しピーティーなウイスキーです。

※入荷数に限りがございます。事前に店舗まで入荷状況のお問い合わせいただくことをお薦めいたします。



（左）柚子想い（税込 1,980 円）

純米酒で割った柚子のリキュール。まろやかな甘みと爽やかな酸味が特徴。

（右）梅想い（税込 1,980 円）

日本酒で1年漬け込んだ梅酒。まろやかな甘みとすっきりとした後味が特徴。

◀販売店舗▶

【京土愛】1F

京都市内には売っていない地ビールから京丹後の日本酒や焼酎など珍しい商品が多数。いまだ知られていないお酒を店長自ら足を運び吟味し、選び抜かれた商品が揃っております。ご家族、ご友人、もちろんご自身へのプレゼントにも。ぴったりのお酒に出会えるのではないのでしょうか。

and more !



▶そのまま食べてもおつまみにも！京都タワーサンドのお酒にぴったりな逸品

祇園黒七味ナッツ 30g (税込 650 円)

60g (税込 1,190 円)



祇園原了郭の黒七味とオーガニックたまりしょう油の甘辛味のナッツはお酒の進む美味しさです。

【Cocolo Kitchen KYOTO】 1F

京美人の日に寄り添うオーガニック素材のナッツ・グラノーラ専門店。毎日食べてココロもカラダもハッピーに。そんな思いで誕生した京都初のグラノーラ専門店です。アンチエイジングで話題のココナッツオイルや、食物繊維が豊富なオート麦など、ほとんどの素材がオーガニックなので安心。祇園黒七味や白みそなど、京都らしい素材のナッツもオススメです。

綿菓子 ウイスキーボンボン味 (税込 540 円)

【京都タワーサンド店限定】



ビターチョコの風味と鼻を通り抜ける洋酒の組み合わせが楽しい大人の綿菓子。綿菓子でちょっとほろ酔い気分なんてパーティーの話題作りやプレゼントにもおすすめ。

【zarame】 1F

京都嵐山で人気の京綿菓子専門店。独自に開発した原材料をベースに京都産・国産の素材を中心にトッピングし作られた雅なテイストの京綿菓子は京土産にぴったり。見た目のかわいさだけでなく、本格的な味へのこだわりはグルメコットンキャンディーと名付けられた所以。珍しいテイストや京都タワーサンド店限定の商品もございます。

舞妓はんひい〜ひい〜入り昆布大根 (税込 648 円)

【京都タワーサンド店限定】



皮付きの一口サイズの大根をしっかりとししをきかせて塩漬けし、甘めの昆布だしで漬け込んだ昆布大根に舞妓はんひい〜ひい〜を添えた、歯応えの良い甘びりの京都タワーサンド店限定商品です。

【京つけもの 本家こじま】 1F

機織りの音が聞こえる町、西陣に店を構え 100 余年。京都人の日々にお漬物を手作りしてきました。こだわりのひとつが京都産を中心とした新鮮な国産野菜を選ぶこと、さらにみずみずしい野菜が持つ味わいと香り、歯ごたえを活かす微妙な塩加減も重要です。野菜選びから本漬けにいたるまで、職人の感覚による味を今日もお届けします。

カネール シナモン/コーヒー (各税込 540 円)



うすく焼き上げたハッ橋を、スティック状に巻きました。新しい形、食感のハッ橋です。

【聖護院ハッ橋総本店】 1F

琴に似せた干菓子「ハッ橋」が生まれたのは元禄 2(1689)年。以来、320 年以上に渡り、皆様に愛されてきました。シンプルだからこそ原料にこだわったハッ橋は、ニッキが香る伝統の味。長年続いてきた定番のハッ橋はもちろん、生ハッ橋や餡入りの「聖」など、京都土産にふさわしい人気商品を多数ご用意しています。



(左) 舞妓はんひい〜ひい〜カレーせんべい (税込 486 円)

(右) 舞妓はんひい〜ひい〜七味豆あられ (税込 432 円)

辛いだけじゃなくて美味しい、「舞妓はんひい〜ひい〜」のお菓子シリーズ。
やみつき狂辛カレーせんべいは、サクサク軽くて止まらない。カリカリで旨辛の
七味豆あられは、後引く辛さについつい手が伸びます。

【おちゃのこさいさい】 1F

辛いものが好きが熱狂！清水寺近くに位置する産寧坂に本店を構える、七味とうがらしのお店。看板商品の「舞妓はんひい〜ひい〜シリーズ」には市販の唐辛子の 10 倍といわれる国産ハバネロを使用。さらに数種類の唐辛子をブレンドすることで、激辛を超えた狂辛レベルの旨みが広がります。

and more !

Instagram に投稿しよう！あなたのベストハイボール&ソー

京都タワーサンドの Instagram 公式アカウントをフォローしたうえで、B1F で楽しみいただいている様子を指定のハッシュタグをつけて投稿いただいた方の中から、抽選で 20 名様に「京都タワーサンドお買物券(1,000 円分)」をプレゼント。応募の条件は下記の通りです。

- ① 京都タワーサンド 公式 Instagram (@kyototowersando) をフォロー。
- ② B1F で楽しみいただいている様子を投稿！

このとき、「#京都タワーサンド」「#ハイボールとサワータイム」のハッシュタグを必ずつけてください。

※抽選結果については、12 月中旬に京都タワーサンド公式アカウントから当選者の方にダイレクトメッセージにてお知らせいたします。

※投稿いただいた内容は京都タワーサンド公式アカウントにて転載・リポストさせていただく可能性がございます。

皆様の素敵な投稿をお待ちしております。

以上



■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

URL：<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。

※営業時間に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。

★10/14（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」駅下車徒歩3分

営業面積：約2,620㎡

店舗数：約55店舗

URL：<http://kyoto-tower-sando.jp/>

《新型コロナウイルス感染拡大防止のための取組について》

- 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稼働し換気を行っております。
- 混雑回避のため館内の入場制限をさせていただいております。
- 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の音量を下げしております。
- 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。
- 接触を避けるため、コイントレーでの現金受渡や必要最低限の会話やサービスの限らせていただく場合があり、接客対応やサービス水準が従来とは異なる場合がございます。

HIGHBALL SOUR TIME

SANDOで見つけて お家時間で楽しむ!

1F MARKET

舞妓はんひい〜ひい〜
カレーせんべい ¥486

サクサク軽くてとまらない!
やみつき狂辛カレーせんべい!

舞妓はんひい〜ひい〜
七味あられ ¥432

カリカリで旨辛!やみつきあられです。
後引く辛さについつい手が伸びる「七味豆あられ」

■ 1F おちゃのこさいさい



京都タワーサンド限定

ウイスキーボンボン味 1袋15g入 ¥540

ビターチョコの風味と鼻を通り抜ける洋酒の組合せが楽しい大人の綿菓子。綿菓子でちょっとほろ酔い気分なんて、話題作りやプレゼントにもおすすめです。

■ 1F zarame

京都タワーサンド限定

舞妓はんひい〜ひい〜入り 昆布大根 ¥648

皮付きの一口サイズの大根をしっかりと重しをきかせて塩漬けし、甘めの昆布だしてつけ込んだ昆布大根に舞妓はんひい〜ひい〜を添えた歯ごたえの良い甘びりの京都タワーサンド限定商品です。

■ 1F 京つけもの 本家こじま



カネール シナモン・コーヒーマル 各¥540

うすく焼き上げたハッ橋をスティック状に巻き上げました。新しい形・食感のハッ橋です。

■ 1F 聖護院ハッ橋総本店



祇園黒七味ナッツ

30g ¥650

65g ¥1,190

祇園原了郭の黒七味とオーガニックたまりしょう油の甘辛味のナッツは、どちらもすすむ美味しさです。

■ 1F Cocolo Kitchen KYOTO

SANDOでお酒をピックアップ! お家飲みにおすすめ!



数量限定品

山崎シングルモルトウイスキー ¥9,350

やわらかく華やかな香り、甘くならぬ味わいが人気の山崎シングルモルトです。

数量限定品

白州シングルモルトウイスキー ¥8,250

クリアで切れがあり、少しピーティーな味わいのシングルモルト。ハイボールで爽やかな口当たりと香りをお楽しみください。



柚子想い ¥1,980

純米酒で割った柚子のリキュール。まろやかな甘味と爽やかな酸味がおすすめ。

梅想い ¥1,980

日本酒で1年間漬けた梅酒です。まろやかな甘味とすっきり後味が人気です。

梅和香 ¥2,200

日本酒仕込み独特の、おだやかで優しいうすにごり梅酒です。

麗 300ml ¥990 720ml ¥1,980

純米酒と完熟梅が合わさってきたマイルドな梅酒です。

■ 1F 京土曼

あなたのベスト HIGHBALL SOUR TIME を投稿しよう!

10/16(金)~ 11/30(月)の期間中
京都タワーサンド公式Instagram
(@kyototowersando)
をフォローの上、B1Fでの写真に
「#京都タワーサンド」「#ハイボールとサワータイム」を
付けてInstagramに投稿すると、
抽選で20名様に1,000円分の
京都タワーサンドお買物券をプレゼント!



※抽選結果は12月中旬頃に京都タワーサンド公式アカウントより当選者の方に、ダイレクトメッセージにてお知らせさせていただきます。
※投稿いただいた内容は京都タワーサンド公式アカウントにて転載・リポストさせていただきます可能性がございます。

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・サウザンドキャット前)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。
- ※営業時間の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。

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】

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

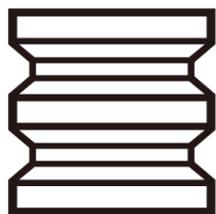


WiFi

kyototower-wifi



www.kyoto-tower-sando.jp



KYOTO TOWER
SANDO

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL HIGHBALL & SOUR TIME

10/16 FRI
11/30 MON

11:30-22:00
※B1F FOOD HALLの営業時間に準ずる



いろいろな
ハイボール&サワーの飲みくらべ!
京の逸品とのペアリングに
酔いしれる秋

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症拡大防止への対策を行っております。

こころまちつくる
KEIHAN
京阪流通システムズ

HIGHBALL TIME

1~16



1 ジョニーハイボール 約320ml ¥540



2 ウイスキーハイボール 350ml ¥500



3 角ハイボール 375ml ¥350 700ml ¥450



4 富士山麓 ¥550

SOUR TIME

17~28



17 テキーラサワー 330ml ¥500



18 生搾りレモンサワー 約400ml ¥450



19 鳥せいの赤 350ml ¥510



20 レモンサワー



5 日本酒ハイボール ¥550



6 ハイボール(カナディアンクラブ) 300ml ¥600



7 メコンウイスキーハイボール 300ml ¥570



8 コークハイボール 500ml ¥418



9 ジンジャーハイボール 500ml ¥418



10 山崎ハイボール 360ml シングル ¥750 ダブル ¥1,280



11 角ハイボール ¥528



12 ブラックニッカハイボール



13 デュワーズハイボール (中) ¥550 (大) ¥1,000



14 ロゼハイボール 360ml ¥528~



15 デュワーズハイボール 350ml ¥600



16 スコッチハイボール 500ml ¥500



27 スダチサワー(氷彩サワー) 470ml ¥600



28 オリジナルレモンサワー 500ml ¥500

B1F フードホールで楽しめるイチオシ!ハイボール&サワー大集合! 16 HIGHBALL x 12 SOUR 今日's TIMEは? 爽やか気分のハイボール or 果実感たっぷりのサワー?



21 食べる生フルーツのクラフトサワー 400ml ¥700~



22 果肉フルーツサワー ¥750



23 でこぼんレモンサワー 500ml ¥550



24 季節のフレッシュサワー 435ml ¥580



25 レモンサワー(中) ¥450



26 3種のサワー 360ml 各¥440

お好みのハイボール&サワーを見つけるのも楽しみのひとつ!

京都タワーサンド B1F フードホール ハイボール&サワーとフードペアリング



A ジャッキーミンチのタコス ¥450



B 焼ぎょうざ ¥390



C 合鴨の生ハム ¥660



D 近江牛コロッケ ¥580



E 砂ずりのモミボンマリネ ¥400



F ハモンセラノとチーズの盛り合わせ ¥1,200



G カップドーナツ ハニー&ペッパー ¥520



H ハーブ風味の鶏唐揚げ ¥520



I 自家製極太ソーセージ ¥440



J ウィナーチーズピザ ¥473



K アンチョビピテトサラダ ¥410



L たこのからあげ ¥440



M 油淋鶏 ¥825



N 自家製スモーク牛タン ¥580



O べた焼き ¥500



P ミノテンレパテン 3個 ¥495 3個 ¥330



Q まぜそば ¥800



R 天ぶらの盛り合わせ ¥980



S おつまみ3種盛り ¥650~

※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。