



京都駅直結 京都タワービル内の商業施設「京都タワーサンド」

2021年3月8日（月）「CAMERON バル」「錦魚力」 NEW OPEN!!

株式会社京阪流通システムズ（本社：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）」のB1F FOOD HALL に、「CAMERON バル」と「錦魚力」の2店舗が新しくオープンいたします。どちらも京都で人気のお店の新業態であり、商業施設初出店となります。

店舗詳細は以下の通りです。

NEW SHOP 概要

▶ オープン日

2021年3月8日（月）

▶ フロア

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶ 店舗詳細

CAMERON バル（キャメロンバル）

新業態

商業施設初出店

～京都・御幸町にある人気レストラン「Restaurant CAMERON」をルーツとする洋風串バル～

明治初期の町屋を改装した御幸町の大人気レストラン「Restaurant CAMERON」をルーツとする洋風串バル。フレッシュなシーフードやお肉、旬の京野菜などを用い、フレンチ出身シェフならではのひと技を効かせた串料理を多彩なラインナップで取り揃えております。1本からのオーダーはもちろん、しっかり満足の20本セットや、ちよい飲みにもピッタリな8本セットなどお得なセットメニューもご用意。他にも「Restaurant CAMERON」の人気メニューCAMERON 特製カレーや日替わりプレートなどランチメニューもおすすめです。

▷ 業種 洋風串バル・ワイン

▷ メニュー（一部抜粋）

洋風串 20本セット 2,500円（税込） 《テイクアウト可》



定番から季節限定のひと串まで多彩な味わいが楽しめる20本セット。カツやグリル、シェフが自信をもっておすすめする一品をゆっくりじっくりと堪能できます。塩ポン・ガーリック・タルタルなど全4種類のオリジナルソースでお好みにアレンジできるのも魅力。カウンター席をご利用の場合は、出来立てをひと串ずつ提供し、メにはミニサイズのCAMERON 特製カレーとデザートが付きまます。

▷ メニュー（一部抜粋）

ほろ酔いセット（8本+ワンドリンク） 1,200円（税込）



プリプリの海老やジューシーな合鴨ロース、京都ならではの生麩など、人気の串を厳選した8本にワンドリンクが付いたセット。ディナータイムまでのちよい飲みや、ちょっと小腹がすいた時など、気軽に楽しめる程よいボリューム感が魅力です。

CAMERON 特製カレーランチ 880円（税込）



「Restaurant CAMERON」で大人気のカレーがランチメニューとして登場。長時間じっくり煮込んだカレーは素材の深い味わいとコクが絶品。自家製ピクルスやサラダも付いたお得なランチメニューです。

and more…!

錦魚力（にしきうおりき）

新業態

商業施設初出店

～錦市場で大人気！錦魚力伝統の鰻料理を中心に、バルスタイルで京都の旬と粋を発信～

大正8年に創業した「錦魚力」がバルスタイルで京都タワーサンドに登場します。京の台所である錦市場で、地元客や観光客に長年愛されている錦魚力自慢の鰻。その鰻を中心とした海鮮を、天婦羅やカツ、串料理にて提供します。鰻は年間契約にて常に新鮮なものを確保し、職人の目利きや骨切などの熟練の技でその美味しさを日々追求。皆さまに愛される味を提供し続けます。

▷ 業種 海鮮料理・串揚げ

▷ メニュー（一部抜粋）

魚力の大漁カツ盛 1,800円（税込）



大正8年創業の錦魚力が錦市場で長年培ってきた魚介類に対する想いを、一枚のお皿に込めて提供。名物の鰻カツをはじめ、厳選した魚介等を秘伝の揚げ方で調理し、大海原に大漁旗とともに魚力丸を出航させます。

名物 鰻の食べ比べ 750円（税込）



錦魚力が錦市場で年中提供する大人気の鰻。京都タワーサンド店では天婦羅・カツに加え新たに「あられ揚げ」が登場します。ふわ・さく・かりの3種の食べ比べをご堪能ください。

▷ メニュー（一部抜粋）

贅沢海老尽くし天丼 980 円（税込）



ランチの目玉は天婦羅の王様・海老。
プリプリの海老天を惜しみなく 5 尾のせた天丼はまさに海老
尽くし！お仕事の合間や、プライベートな時間に贅沢な気分を
お届けします。利益度外視の大奮発メニューです。

魚力串カツセット 980 円（税込） 《テイクアウト可》



錦魚力が、海鮮以外にもこだわったボリューム満点の串カツセッ
ト。定番の豚をはじめ、鰹、イカ、うずら卵、れんこん、いんげん
の 6 種類が各 2 本の 12 本セットです。
テイクアウトも可能ですので、おうちでも錦魚力の串カツを
お楽しみいただけます！

みんな大好き 牡蠣&ポテトふらい 580 円（税込）



少し物足りないときは、みんなが大好き牡蠣フライとポテトフライ
がコラボレーションした一品をどうぞ。
大粒の牡蠣にホクホクのポテトと自慢の明太子マヨネーズソース
の組み合わせは海鮮専門店ならではの発想！

and more… !

▶ **運営会社概要 ※ 2 店舗共に以下会社の運営となります。**

会 社 名：株式会社 KAWAKATSU

本 社：〒604-8052 京都市中京区錦小路通御幸町西入鍛冶屋町 210-2F

T E L：075-255-2299

U R L：<https://kawakatsu-inc.com/index.php>

事業内容：飲食店経営・運営、フランチャイズ本部運営、菓子製造・卸、催事事業運営、ネット通信販売

■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

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る東塩小路町 721 番地の 1（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。

★2021年2月26日時点の営業時間は下記の通りです。

1F・2F 11:00～19:00 ※店舗により異なる

B1F 11:30～20:00 ※ラストオーダーは店舗により異なる／酒類の提供は 19:00 まで

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：<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>

新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

京都タワーサンドでは以下のとおり新型コロナウイルス感染拡大予防を行っております。

- 国や自治体の方針に合わせ対策をしております為、状況に応じて営業時間短縮や臨時閉店をする場合がございます。
- 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。
- トイレのハンディドライヤーを使用禁止としております。
- 館内の休憩用のベンチを一部撤去しております。
- 館内の喫煙専用室は一部利用制限をさせていただいております。
- 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。
- 従業員がマスクやフェイスシールドを着用して接客をさせていただきます。
- 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に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。
- 営業時間中に館内の清掃や換気を適宜実施しております。
- 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。
- B1F FOOD HALL では、座席に飛沫防止パネルを設置しております。
- 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。
- 一部飲食店舗でのテイクアウトを実施・推奨しております。
- 当社社員と従業員に対して、新型コロナウイルス接触アプリ（COCOA）の利用を促進しています。

■ 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 岩本・青野

TEL：075-746-5867（10:00～19:00）

MAIL：iwamoto-c@mall-keihan.co.jp / aono-k@mall-keihan.co.jp