



京都駅前スグ「京都タワーサンド」

この秋も！『FOOD HALL BEER FESTA』を開催

京都生まれの6つのブリュワリーがB1F特設中央ブースに登場！

株式会社京阪流通システムズ（本社：大阪市中区、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）は、2022年11月22日（火）～27日（日）の6日間、B1Fにて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。『FOOD HALL BEER FESTA』では、FOOD HALL内の各店が提供する30種類以上のビールに加え、特設中央ブースに京都生まれの6つのブリュワリーが登場。特設中央ブースでは、期間中合わせて20種類の秋のおすすめ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をテーマとするFOOD HALLならではのお楽しみとして、ビールと各店おすすめのフードのペアリングにより、より一層お酒を楽しめるイベントとなっております。また、京都タワーサンドの公式LINEアカウントにて『FOOD HALL BEER FESTA 満喫スタンプラリー』を同時開催いたします。期間中、FOOD HALL各店舗をご利用ごとにスタンプを1個ゲット。スタンプを3個集めると、特設中央ブースにて本日のおすすめビールを1杯プレゼントいたします。

さらに、期間中の11月25日（金）～27日（日）は『TOWER MUSIC LOUNGE』を開催。FOOD HALLのDJブースにて、DJ陣がジャンルの異なるミュージックをセレクトし、普段とは違うフロアミュージックをお楽しみいただけます。

詳細は以下のとおりです。

開催概要

▶ 日時

2022年11月22日（火）～27日（日） 11:00～23:00

※FOOD HALLの営業時間に準じます。

※営業時間は変更となる場合がございます。

※ラストオーダーは店舗により異なります。

★京都生まれの6つのブリュワリーがやってくる！特設中央ブース

2022年11月22日（火）～27日（日） 各日11:00～22:00

★TOWER MUSIC LOUNGE

2022年11月25日（金）～27日（日） 各日18:00～22:00

▶ 場所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶ 内容

- ・京都生まれの6つのブリュワリーが楽しめる特設中央ブースの登場
- ・FOOD HALL各店による国内外のビールの販売
- ・FOOD HALL各店がおすすめするフードの販売
- ・京都タワーサンド公式LINEアカウント『FOOD HALL BEER FESTA 満喫スタンプラリー』の開催





TOPICS

京都生まれの6つのブリュワリーが楽しめる特設中央ブースの登場

以下SALE TAPの中から、各日9種類のビールを抜粋して販売いたします。販売内容は京都タワーサンド公式Instagram（ストーリーズ）で当日11時00分に発表いたします。

★京都タワーサンド公式Instagram： <https://www.instagram.com/kyototowersando/>



		
京都・一乗寺ブリュワリー	ウッドミルブルワリー・京都	黄桜
一乗寺ブリュワリーは比叡山の麓、一乗寺で2011年に開業した京都初のマイクロブリュワリー。現在は500Lの仕込みスケールで、オーソドックスなスタイルから京都の素材を使用したビールまで幅広く醸造している。	「料理と楽しむビール」をコンセプトに誕生した、京都市上京区のマイクロブリュワリー。ちょっと変わったオキテヤブリなビールシリーズや、特別な原材料を用いたもの、コラボレーションビールなど、様々なビールに挑戦する。	1995年京都で初めての地ビールとして誕生。多くの地ビールがそうであるように、京都麦酒も酵母をあえて残し、地ビールの持つ独自の味わいを生かしている。清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画も多い。
SALE TAP ▶一乗寺レッドエール ▶一乗寺ゴールデンエール ▶テロワール京都・レモンエール ▶テロワール青谷・梅ブリュー ▶亀岡ハーベスト	SALE TAP ▶はっさくホワイト ▶前世はパン ▶ヘイジーバナナIPA	SALE TAP ▶京都麦酒アルト ▶京都麦酒山田錦 ▶京都麦酒ケルシュ ▶京都麦酒蔵のかほり
		
京都醸造	キンシ正宗	西陣麦酒
「自分たちが飲みたいビールを作れば良い」そんな想いの元、2015年に京都市南区で、アメリカ・カナダ・ウェールズと国籍もさまざまな3人が設立した「京都醸造」。ベルギーの酵母とアメリカ産などのモダンなホップを掛け合わせるという独自の発想でそれぞれの良さを最大限に活かした他にはない味わいのビール作りに取り組んでいる。	かつてキンシ正宗の酒を育んできた伝統的建築物の酒蔵に、地麦酒作りのための設備を導入。仕込み水は日本酒醸造に使われていた名水「桃の井」。これ以上ない環境と伝統の技術によって、京都町家地麦酒は醸造されている。	京都ものづくりの中心地、西陣で生まれた西陣麦酒は、ブリュワリーといろいろな人が、それぞれの力を存分に発揮してビールを作る。型や銘柄にとらわれず、色々なビールの探求、それが西陣麦酒。
SALE TAP ▶秋の気まぐれ ▶新天地 シュバルツ編 ▶六遊記 ニュージ	SALE TAP ▶京都町家麦酒 かるおす ▶京都花街麦酒 まったり ▶京都平安麦酒 くらおす	SALE TAP ▶柚子無碍 ▶シルキーヴァイツェン

※写真はイメージです。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



FOOD HALL各店による国内外のビールの販売

FOOD HALLの17店舗にて京都産クラフトビールを始めハワイ、タイ、ベトナムなど国内外のビール30種類以上を提供いたします。

▶各店のイチ推しビール（一部抜粋）

（左から順に）

シンハー、チャーン、タイガー、333
各330ml（税込690円）



【タイベトキッチン レモングラス】

お料理をはじめ器やカトラリーにくすぐられる東南アジアへの旅心。京都にいながらタイやベトナムの街角の食堂で食事をしている気分を味わえる、タイビール・ベトナムビールを取り揃えております。

（左から順に）

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】

国内産ビールからハワイ産ビールまで、国内外の様々なビールを取り揃えております。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と一緒に楽しみいただけます。

（左から順に）

FAR YEAST東京ホワイト、BROOKLYN LAGER
（税込700円）



【The Roots of all evil.】

華やかな香りとシャープな飲み口のセゾンスタイルの「FAR YEAST東京ホワイト」、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「BROOKLYN LAGER」をご用意しております。他にもビールを使ったカクテル、生ハム原木切り落としやチーズなどのフードメニューもございます。

（左から順に）

はっさくエール、ピーチエール、DUNKEL（デュンケル）
各330ml（税込700円）



【ニコット&ママ】

果物のおいしさをぎゅっと閉じ込めたフルーツビールや、モルトの香ばしい風味とコクのある味わいが特徴のローストモルトとカラメルモルトをブレンドした濃色ビールの「DUNKEL（デュンケル）」を取り扱っております。原材料や製法にこだわり、揚げているにもかかわらず油っぽくなく食べやすい卵不使用・天然酵母のドーナツと一緒に楽しみください。

※写真はイメージです。

and more...

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



FOOD HALL各店がおすすめするフードの販売

FOOD HALL各店にて、ビールに合うおすすめフードの販売いたします。

▶各店のイチ推しフード（一部抜粋）

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1皿。ビールに合う、部位と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」。黒毛和牛を1頭買いすることで新鮮かつ上質な牛肉を手頃な価格で提供しています。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オープンした焼肉串店で、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。

スパイシー唐揚げ（税込650円）

10種類のスパイスにカイエンペッパーをたっぷり混ぜ込んだスパイシーな唐揚げ。辛みの中に旨味を感じる、ビールと良く合うおつまみです。



【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。口に近付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。他にも自家製チキナゲットなど国産鶏を使うことだけのメニューが揃います。ジューシーなチキンと一緒にビールをお楽しみください。

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。味付けは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FOOD HALLでお手軽にお楽しみいただけます。

名物 はもの食べ比べ（税込950円）

錦本店と変わらない製法を守る、大人気の鰻揚げ。天婦羅・カツとあられ揚げの食べ比べ。老舗の伝統の味を御賞味ください。



【錦魚力】

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。

※写真はイメージです。

and more...

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



京都タワーサンドLINE公式アカウント『FOOD HALL BEER FESTA 満喫スタンプラリー』を開催

京都タワーサンドのLINE公式アカウントを友だち追加し、FOOD HALL内で1店舗ご利用ごとにスタンプを1個付与いたします。スタンプを3個集めるとB1F特設中央ブースにて、その日のおすすめビールを1杯プレゼントいたします。

【LINE公式アカウント友だち追加方法】

①URLから追加：<https://lin.ee/mzQoPwJ>

②アカウント名検索で追加：京都タワーサンド

③ID検索で追加：@143bvtjy



※ビールのプレゼントはお1人様1杯のみとなります。ショッピング画面にて4個目以降のスタンプを貯めていただいても追加でプレゼントは出来かねます。

※未成年・妊娠中・授乳期等の飲酒をご遠慮いただいている方へのプレゼントは出来かねます。予めご了承ください。

※プレゼント引換期間は11月22日（火）～27日（日）です。

※会計後はスタンプの付与はできません。必ず会計時にQRを読み取ってください。

※スタンプはFOOD HALLの異なる3店舗でお集めください。

新型コロナウイルス感染症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新型コロナウイルス感染拡大防止の対策を行っております。

また、FOOD HALL全店において、京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証を取得しております。

詳しくは、京都タワーサンドのホームページをご確認ください。



https://www.kyoto-tower-sando.jp/news/index#ns_list_100



■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1-1

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：<https://www.mall-keihan.co.jp>

■施設概要

所 在 地：〒600-8216 京都市下京区烏丸通七条下る東塩小路町721-1

営業時間：B1F 11:00～23:00／1F 10:30～20:30／2F 10:30～19:00 ※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。

ア ク セ ス：JR・地下鉄・近鉄電車・市バス「京都」駅下車徒歩3分

京阪電車「七条」駅からステーションループバス「京都駅（ザ・サウザンド京都前）」下車徒歩約3分

営業面積：約2,620㎡

店 舗 数：約45店舗

U R L：<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>

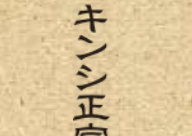
京都生まれの6つのブリュワリーがやってくる！
秋のおすすめビールが期間中合わせて20種類登場！

11/22 TUE — 27 SUN 11:00 — 22:00

販売価格 200ml ¥600 その他お得なセット売りがございます。

下記SALE TAPから、各日9種類のビールを抜粋して販売いたします
販売内容は京都タワーサンド公式インスタグラム（ストーリーズ）で
当日11:00に発表！


@official Instagram

 京都・一乗寺ブリュワリー https://kyoto-ichijoji-brewery.com 一乗寺ブリュワリーは比叡山の麓、一乗寺で2011年に開業した京都初のマイクロブリュワリー。現在は500Lの仕込みスケールで、オーソドックスなスタイルから京都の素材を使用したビールまで幅広く醸造しています。	 ウッドミルブルワリー・京都 https://woodmill-brewery.kyoto 「料理と楽しむビール」をコンセプトに誕生した、京都市上京区のマイクロブリュワリー。ちょっと変わったオキタペリなビールシリーズや、特別な原材料を用いたもの、コラボレーションビールなど、様々なビールに挑戦するブルワリーです。	 黄桜 https://kizakura.co.jp/products/index.html?id=beel 1995年京都で初めての地ビールとして誕生しました。多くの地ビールがそうであるように、京都麦酒も酵母をあえて残し、地ビールの持つ独自の味わいを生かしています。清酒メーカーが作る地ビールとして清酒製造技術を生かした商品企画を多くしております。
SALE TAP ▶ 一条寺レッド ▶ ゴールデンエール ▶ テロワールレモン ▶ テロワール青谷ブリュー ▶ 亀岡ハーヴェスト	SALE TAP ▶ はっさくホワイト ▶ 前世はパン ▶ ヘイジーバナナIPA	SALE TAP ▶ 京都麦酒アルト ▶ 京都麦酒山田錦 ▶ 京都麦酒ケルシュ ▶ 京都麦酒蔵のかほり
 京都醸造 https://kyotobrewing.com 「自分たちが飲みたいビールを作れば良い」そんな想いの元、2015年に京都市南区で、アメリカ・カナダ・ウェルズと国籍もさまざまな3人が設立した「京都醸造」。ベルギーの酵母とアメリカ産などのモダンなホップを掛け合わせるという独自の発想でそれぞれの良さを最大限に活かした他にはない味わいのビール作りに取り組んでいます。	 キンシン正宗 https://shop.kinshinshinamune.com/pages/brewery/ かつてキンシン正宗の酒を育んできた伝統的建築物の酒蔵に、地麦酒作りのための設備を導入。仕込み水は日本酒醸造に使われていた「桃の井」名水。これ以上ない環境と伝統の技術によって、京都町家地麦酒は醸造されています。	 西陣麦酒 https://nishijin-beer.com 京都ものづくりの中心地、西陣で生まれた西陣麦酒は、ブルワリーといろいろな人が、それぞれの力を存分に発揮してビールを作ります。型や銘柄にとらわれず、色々なビールの探求、それが西陣麦酒です。
SALE TAP ▶ 秋の気まぐれ ▶ 新天地ジュパルツ編 ▶ 六遊記 ニュージー	SALE TAP ▶ 京都町家麦酒 ▶ 京都花町麦酒 ▶ 京都平安麦酒	SALE TAP ▶ 柚子無碍 ▶ シルキーヴァイツェン

①


東京
ホワイト
TOKYO
WHITE
FAR YEAST 東京ホワイト
¥700
華やかな香りとシャープな飲み口のセゾンスタイルです。
■ The Roots of all evil.

⑤


ピーチエール
330ml
¥700
なんと素材の1割が桃！旬の桃を「2段階モモ仕込」でキュッと閉じ込めた自慢のビールです。
■ ニコット&マム

⑨


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

⑬


京都醸造 一期一会
〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈J〉580ml ¥1,300
ベルギー酵母とアメリカ・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 パル

⑰


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。日本でも唯一の四ツ星ビールです。
■ 京都 中華料理 清華園

⑳


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

㉔


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。しっかりと苦味とコク。ビールが好きな方に飲んでもいただきたいビールエール。
■ PANCAKE ROOM

㉙


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

②


BROOKLYN LAGER
¥700
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。
■ The Roots of all evil.

⑥


DUNKEL (デュンケル)
330ml ¥700
ローストモルトとカラメルモルトをブレンドした濃色ビール。モルトの香ばしい風味とコクのある味わいが特徴。「インターナショナルビアカップ2020」で銅賞、「ジャパン・グレートビア・アワード2021」でも銅賞とダブル受賞。
■ ニコット&マム

⑩


333 (バーバーバー)
330ml
¥690
ベトナムの飲みやすくて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

⑭


京都醸造 黒潮の如く
〈M〉290ml ¥700
〈L〉390ml ¥900
〈J〉580ml ¥1,300
香ばしさと、華やかさが絶妙に混ざり合うスタウトです。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

⑱


ハートランド 中瓶
¥580
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

㉒


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

㉖


ザ・プレミアムモルツ
マスターズドリーム
380ml
¥900
無濾過で仕上げることで、ビール中にうまみ成分がより多く残りやわらかな口当たり、濃密で上質な味わいを実現しました。
■ CAMERON/パル

③


シャンディガフ (ピアカクテル)
¥700
ビールが苦手な方も飲みやすいピアカクテルです。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.

⑦


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

⑪


生いちごタピオカピア
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！
〈R〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリーズ

⑮


日替り限定
京都醸造 限定醸造シリーズ
〈M〉290ml ¥800
〈L〉390ml ¥1,000
〈J〉580ml ¥1,500
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 パル

⑲


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

㉓


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

㉗


ザ・プレミアムモルツ
〈香る〉エール
380ml
¥600
フルーティで爽やかな味わいが特徴です。
■ CAMERON/パル

③


一番搾り
キリン一番搾り (生)
■ ぎょうど処 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

④


はっさくエール
330ml ¥700
はっさく日本のまち紀の川市産の美味しいはっさくを使用。生のはっさくをそのまま漬け込んだフレッシュなビール。爽やかな香りが特徴的。
■ ニコット&マム

⑧


チャー
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

⑫


グリーンアップル
タピオカピア
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〉¥550 〈L〉¥660
■ タピオカパリーズ

⑯


宇治抹茶ピア
290ml
¥700
宇治抹茶とビールを合わせた、京都らしいピアカクテルです。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

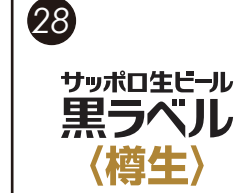
⑳


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

㉔


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

㉘


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)
400ml
¥580
■ スターキ&バーガー ニックストック

③


アサヒスーパードライ (生)
■ 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
■ 京の焼肉処 弘
■ 京都 中華料理 清華園

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

J  アンチョビパテサラダ ¥410 お店で手仕込みのアンチョビパテサラダはOPEN当初から大人気の逸品。お酒のおつまみに最適です。 ■ KYOTO TOWER SANDO パル	K  フライドポテト ¥385 子供から大人まで人気!! 揚げたてフライドポテトをどうぞ!! ※ポテトの種類は変更となる場合がございます。 ■ 大起水産 回転寿司	L  油淋鶏 (ユウリンチー) ¥850 サクッとジューシーに揚げた鶏も肉に特製の薬味ソースをかけました。ビールと共に楽しめください。 ■ 焼飯吉堂	M  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	N  京都ソウルフード ミノテン 3個 ¥350 レパテン 3個 ¥490 ジュシーなソースの香りがそそる流行りのホルモンのフライ。夜の人気メニューです。 ■ 京都 中華料理 清華園	O  まぜそば ¥880 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	P  名物 はもの食べ比べ ¥950 錦本店と変わらない製法を守る、大人気の鰻揚げ。天婦羅・カツとあられ揚げの食べ比べ。老舗の伝統の味を御賞味ください。 ■ 錦魚力	Q  厚切りローストビーフ パンケーキ ¥1,500 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品です。 ■ PANCAKE ROOM
---	--	---	---	--	---	---	---

H


自家製極太ソーセージ
ブレーン ¥440
外はパリッ、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。噛んだときに広がる香りと旨みをぜひ。
■ スターキ&バーガー ニックストック

I


ウイナーチーズビザ ¥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。
■ タピオカパリーズ


掲載メニュー以外の通常メニューも各ショップ取り揃えております。

掲載メニュー以外の通常メニューは、京都タワーサンドのLINE公式アカウントからもご確認ください。

友だち追加方法は3種類

1 簡単登録はこちら ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒ ⇒

2 アカウント名検索で追加 ⇒  京都タワーサンド

3 ID検索で追加 ⇒ @143btjy



FOOD PAIRING