

京都駅前スグ「京都タワーサンド」

『FOOD HALL BEER FESTA』を開催

京都クラフトビールのブルワリーが週替わりでB1F中央特設ブースに登場！

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）」は、2022年7月16日（土）～31日（日）の期間、B1Fにて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。『FOOD HALL BEER FESTA』は、FOOD HALL内の各店が提供する30種類以上のビールに加え、期間中の土曜・日曜・祝祭日の7日間限定で京都のクラフトビールをお楽しみいただけます。京都のクラフトビールは、3つのブルワリーが週替わりで中央特設ブースに登場いたします。また、京都を味わう食ベ歩きをテーマとするFOOD HALLならではのお楽しみとして、京都産のビールからハワイ・タイ・ベトナムなど国内外の様々なビールと各店おすすめの前飲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。さらに、期間中の7月29日（金）～31日（日）は『TOWER MUSIC LOUNGE』を開催いたします。FOOD HALLのDJブースにて、DJパフォーマンス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も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7月16日（土）～31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。

★京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブース

7月16日（土）・17日（日）・18日（月・祝）・23日（土）

24日（日）・30日（土）・31日（日） <計7日間>

各日11:00～23:00

★TOWER MUSIC LOUNGE

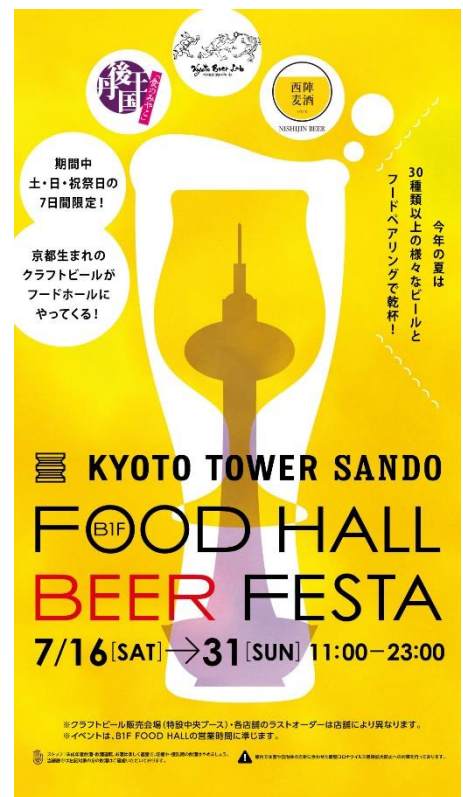
2022年7月29日（金）～31日（日） 各日18:00～22:00

▶ 場所

京都タワーサンド B1F FOOD HALL

▶ 内容

- ・京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブースの登場
- ・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



TOPICS

京都のクラフトビールが楽しめる週替わり中央特設ブースの登場

京都クラフトビールのブルワリー「西陣麦酒」「丹後王国 食のみやこ」「京都ビアラボ」が週替わりでB1F FOOD HALLの中央特設ブースに出店。週末はぜひ、各ブルワリー自慢の京都クラフトビールをお楽しみください。

▶ブルワリー出店スケジュール

■西陣麦酒

【日程】7月16日（土）～18日（月・祝）

【時間】11：00～23：00



NISHIJIN BEER



京都の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、様々なビールを探求、それが西陣麦酒です。

■丹後王国「食のみやこ」

【日程】7月23日（土）・24日（日）

【時間】11：00～23：00



京都府の北部、京丹後市の道の駅 丹後王国「食のみやこ」内の醸造所で造るクラフトビールです。国際コンテストで幾度もの受賞を誇る品質と、ラガータイプ、エールタイプの個性豊かな風味をお楽しみいただけます。

■京都ビアラボ

【日程】7月30日（土）・31日（日）

【時間】11：00～23：00



京都ビアラボは、高瀬川のほとりにあるブルューバブです。挑戦を続けるビール職人と数百年の伝統ある茶葉を真摯に磨き続ける茶職人が生み出した京都和東産の茶葉を使った「茶ビール」や季節限定のクラフトビールを販売。常に変化、進化する挑戦的なクラフトビールをお楽しみいただけます。

※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。

※ラストオーダーはブルワリーにより異なります。

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やハワイ、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。

▶各店のイチ押しビール（一部抜粋）

（左から順に）

シンハー、チャー、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】

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）

京都醸造 一期一会、京都醸造 黒潮の如く
各 290ml～（税込600円～）
サッポロ ソラチエース 290ml～（税込 580円～）



【KYOTO TOWER SANDO バル】

近年話題となっているクラフトビール、300年以上もの歴史を持つ京都の地酒など、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。

（左から順に）

WEIZENBOCK、Summer light ALE
各330ml（税込700円）



【ニコット&ママ】

小麦モルトの芳醇でとろりとした口当たりとバナナのようなフルーティーな香りのWEIZENBOCKと、口当たりが柔らかく柑橘系の爽やかな香りのSummer light ALE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各店がおすすめるフードの販売

FOOD HALL各店にて、ビールに合うおすすめの商品を販売いたします。

▶各店イチ押しフード（一部抜粋）

焼きようざ（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ようざです。



【ぎようざ処 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ようざの専門店。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。

合鴨の生ハム（税込720円）

塩味の効いた、脂が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是非お試しください。



【鳥せい】

創業340年の歴史ある蔵元として、当主が代々山本源兵衛を名乗り現在11代目。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を中心に取り扱っております。

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」では、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。

ハモンセラノ 生ハム原木切り落とし（税込950円）

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しております。



【The Roots of all evil.】

バー業界でも先を行く技術や発想を取り入れた1杯が、京都駅前でカジュアルに楽しめるカクテルスタンドです。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を鮮やかなプレゼンテーションと共に楽しみいただけます。

※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。

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 10:30～21:00 ※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。
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 キョウト前）」下車徒歩約3分
営業面積：約2,620㎡
店 舗 数：約43店舗
U R L：<https://www.kyoto-tower-sando.jp/>

■ 本件に関するお問い合わせは以下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 TEL：075-746-5867（10:00～19:00）

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
 - すっきりとした口あたり
 - 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。

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。



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。

23 コナブリューイングカンパニー ロングボード (4.5%)

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。

- 6 シンハー (5.0%)
- 7 チャーン (5.0%)
- 8 タイガー (5.0%)
- 9 333 (バーバーバー) (5.0%)
- 10 ピアラオ (5.0%)
- 11 サイゴンズベシヤル (5.0%)
- 18 ハートランド (5.0%)
- 27 サッポロビール黒ラベル(生) (5.0%)
- 28 31 アサヒスーパードライ(中瓶)(生) (5.0%)
- 29 サントリープレミアムモルツ (5.5%)
- 30 キリン一番搾り(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。

- 4 WEIZENBOCK (ヴァイツェンボック) (8.0%)
- 5 Summer light ALE (サマーライトエール) (5.0%)

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。がすかにトーストのような香り。

- 2 BROOKLYN LAGER (5.0%)

ベルジャンウィットエール

麦芽化していない小麦を加えた、さわやかな白ビール。

21 ヤッホーブルーイング 水曜日ネコ (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。

- 16 サッポロソラチエース (5.5%)
- 24 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。

- 1 FAR YEAST 東京ホワイト (5.0%)
- 13 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。

- 20 ヤッホーブルーイング よなよなエール (5.5%)
- 25 コナブリューイングカンパニー ファイヤールック (6.0%)
- 26 ザ・プレミアムモルツ(香る)エール (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。

- 22 ヤッホーブルーイング インドの青鬼 (7.0%)

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。

- 14 京都醸造 黒潮の如く (6.0%)
- 17 アサヒスタウト(黒ビール) (8.0%)

登録すると楽しいイベントやおトクな情報が届く♪

LINE 公式アカウント 友だち募集中!

京都タワーサンドのLINE公式アカウントにて、友だち登録キャンペーンを9月30日(金)まで開催中!

京都タワーサンドお買物券(500円分)と京都タワー展望室入場割引券(ペア)が抽選で当たる!!

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 → @143bvtjy

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(地下通路からの入口は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・タワーサンドキョウト前)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。

■掲載価格はすべて税込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。■席に限りがございます。売り切れの際はご了承ください。

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
 〒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



期間中
 土・日・祝祭日の
 7日間限定!

京都生まれの
 クラフトビールが
 フードホールに
 やってくる!

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

7/16 [SAT] → 31 [SUN] 11:00 - 23:00

※クラフトビール販売会場(特設中央ブース)・各店舗のラストオーダーは店舗により異なります。
 ※イベントは、B1F FOOD HALLの営業時間に準じます。

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。
 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。

今年の夏は
 30種類以上の様々なビールと
 フードペアリングで乾杯!

TOWER MUSIC LOUNGE AT KYOTO TOWER SANDO B1F FOOD HALL

TOWER MUSIC LOUNGE

FOOD DRINK MUSIC

18:00
 22:00

スケジュール
 7.29 (FRI) | 7.30 (SAT) | 7.31 (SUN)

ENTRANCE FREE

土・日・祝祭日の7日間限定! 京都生まれのクラフトビールがフードホールにやってくる!

7/16 SAT 17 SUN 18 MON



西陣麦酒 NISHIJIN BEER 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。

7/23 SAT 24 SUN



丹後王国「食のみやこ」 http://tangookoku.com

京都府の北部、京丹後市に位置する丹後王国「食のみやこ」のビール工房では、京都・丹後地域のシンボルである「丹後七姫」にちなんで、個性的なクラフトビールを造っています。ビールの特徴は、口当たりのまろやかさと飲みやすさです。

7/30 SAT 31 SUN



Kyoto Beer Lab 京都ピアラボ http://kyotobeerlab.jp

京都ピアラボは、京都駅から程良い距離の、高瀬川のほとりにある小さなブリューパブです。京都産の茶葉を使ったビールや新作ビールを随時生み出す醸造所とできたてのビールを楽しむタッブルームを併設。常に進化を続ける挑戦的なビールを、お客さまと共に紡いでいます。

1 FAR YEAST 東京ホワイト TOKYO WHITE 330ml ¥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。

5 Summer light ALE (サマーライトエール) 330ml ¥700 口当たりが柔らかく柑橘系の爽やかな香りで、仕事終わりにスッキリと、何杯も飲める軽やかな味わいです。

9 333 (バーバーバー) 330ml ¥690 ベトナムの飲みやすくてフルーティな味わいのビールです。

13 京都醸造 一期一会 (M)290ml ¥700 (L)390ml ¥900 (J)580ml ¥1,300 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。

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。

21 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。

25 コナブリューイングカンパニー ファイヤールック 355ml ¥700 キラウエア火山を思わせる赤褐色。

2 BROOKLYN LAGER 330ml ¥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。

6 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。

10 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。

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。

18 ハートランド 小瓶 380ml ¥380 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。

26 ザ・プレミアムモルツ (香る)エール 380ml ¥550 フルーティで爽やかな味わいが特徴です。

3 シャンディガフ (ピアカクテル) 330ml ¥700 ビールが苦手な方も飲みやすいピアカクテルです。

7 チャーン 330ml ¥690 タイらしいソウのマークが目印! インパクトのある濃い味のビールです。

11 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。

15 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。

19 ヤッホービールフライト 330ml ¥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。

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。

27 サッポロ生ビール 黒ラベル (樽生) 400ml ¥580 黒ラベル(生) 400ml ¥580

4 WEIZENBOCK (ヴァイツェンボック) 330ml ¥700 小麦モルトの芳醇でとろりとした口当たりと、バナナのようなフルーティな香りのハイアルコーンビール。

8 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。

12 ・生いちご タビオカビア 生いちごのつぶつぶ食感がクセになる新鮮なタビ酒。

16 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。

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。

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。

28 アサヒスーパードライ 中瓶 500ml ¥700 アサヒスーパードライ(生)

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!

29 京都産 サントリープレミアムモルツ 380ml ¥550

30 キリン一番搾り(生) 400ml ¥580

31 アサヒスーパードライ(生) 500ml ¥700

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 焼きようぎ ¥390 船には「京都もち豚」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。

B 合鴨の生ハム ¥720 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。

C 串カツ5本盛り合わせ ¥800 豚ロース・ササミチーズ・レンコン肉づめ・うずら玉子・男爵いも5本を一皿に、盛り合わせました。

D スパイシー唐揚げ(6個) ¥630 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。

E ハモンセラノ 生ハム原木切り落とし 40g ¥950 スペインの熟成生ハム原材から、オーダーごとにスライスします。

F 大学芋 ¥450 大学芋アイス ¥500 お芋の甘みとお酒は相性が良く、おつまみにおすすめ。

G MIXコロッケセット ¥520 トムヤム・ガバオ・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。

H 自家製極太ソーセージ プレーン ¥440 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。

I ウィナーチーズピザ ¥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。

J アンチョビポテトサラダ ¥410 お店で手仕込みのアンチョビポテトサラダはOPEN当初から大人気の逸品。

K フライドポテト ¥385 子供から大人まで大人気!! 揚げたてフライドポテトをどうぞ!!

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も肉に特製の薬味ソースをかけました。

M おまかせ5本の盛り合わせ ¥980 人気部位を一皿に盛り合わせた人気の一皿。

N 京都ソウルフード ミノテン 3個 ¥350 レパテン 3個 ¥490 ジューシーなソースの香りがそる流行りのホルモンのフライ。

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!

P 名物 鱧の食べ比べ ¥750 錦本店と変わらない製法を守る、大人気の鱧揚げ。

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。

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。 京都タワーサンドお買物券(500円分)と京都タワー展望室入場割引券(ペア)が抽選で当たる友だち登録キャンペーンを9月30日(金)まで開催中!