

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。

AIL 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 が特徴。
- 歴史が古く、イギリスの「ペール・エール」などが有名。



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%)
⑯ テカテ (4.5%)

アイランドラガー
ファインアロマホップ使用し、すっきりとほんのり甘みがある。
⑳ 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。
③ 常陸野ネストラガー (5.5%)

ジャパンペールラガー
豊かな味わいとラガータイプの上質なキレが感じられるビール。
⑪ グランドキリンJPL (6.0%)

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 SVB COPELAND (5.5%)
⑬ コロナ エキストラ (4.5%)
⑳ キリン一番搾り(生) (5.0%)
㉑ アサヒスーパードライ(生) (5.0%)
㉒ サントリープレミアムモルツ (5.5%)
㉓ サッポロビール黒ラベル(生) (5.0%)
㉔ ハートランド (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。
⑤ 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。がすかにトーストのような香り。
⑰ ドスエクスラガー (4.5%)
㉒ ブルックリンラガー(生) (5.0%)

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。
⑬ 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。
⑦ SVB Afterdark (6.0%)

ヴァイツェン
小麦麦芽を使用した白ビール。華やかな香りで苦味が少ない。
⑫ エルディンガー ヴァイスピア (5.3%)

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。
⑲ 京都醸造 なごり雪 (5.0%)

ウィートエール
小麦を加えたやわらかさが特徴。白ワインのようなフルーティな香り。
⑧ SVB on the cloud (5.5%)

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。
㉑ 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。
② FAR YEAST 東京ホワイト (5.0%)
⑫ 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な味わい。
① 伊勢角屋麦酒ペールエール (5.0%)
⑰ ヤッホーブルーイング よなよなエール (5.5%)
⑳ 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の特徴。
④ 常陸野ネストだいたいエール (6.0%)
⑫ グランドキリンIPA (5.5%)

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。
⑱ デイ・オブ・ザ・レッド・アンバーエール (5.5%)

ジャパニーズホワイト ⑨ 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 ⑩ 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。

EVENT

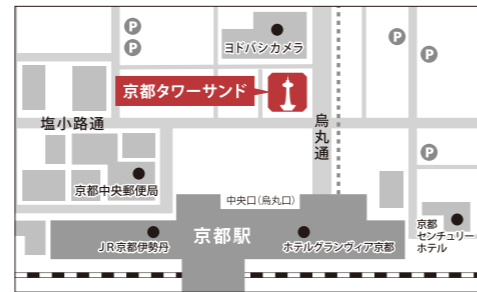
DJ「YMX」 MUSIC SELECT

KYOTO TOWER SANDO
B1F FOOD HALL

7/5 THU | 6 FRI | 7 SAT
6PM — 11PM

CONCEPT

- 8F 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(地下からの入口は23:30頃～7:00頃までは閉鎖しております。)

- 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。
※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。 ■ 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

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KYOTO TOWER SANDO
FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KIRIN

この夏、京都タワーサンドで3日間だけのビアフェスタ開催!

35種のビールと18皿のフードペアリングで乾杯!

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

7/5 [THU] 16:00 - 23:00 START 6 [FRI]・7 [SAT] 11:00 - 23:00

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。

7/5 ~ 7 限定販売 キリン トップ・マルシェから12種類の本格クラフトビールが登場!

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!

Tap Marché
B1F 中央特設ブース

1  **伊勢角屋麦酒パールエール**
275ml ¥600
鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れのいい後口です。

5  **SVB 496**
275ml ¥600
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。

9  **SVB Daydream**
275ml ¥600
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。

13  **コロナ エキストラ**
355ml ¥734
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ムを挿して飲むのがメキシコ風。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

16  **ネグラ モデロ**
355ml ¥842
黒ビールらしいリッチな香りと甘みで、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

19  **デイ・オブ・ザ・デッド アンバーエール**
355ml ¥734
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、ホップの苦味の特徴。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

22  **京都醸造 一期一会**
(中)290ml ¥590
(大)390ml ¥790
ベルギー酵母とアメリカ・ニュージラード産ホップのアロマの組み合わせによる、ホップが熟したドライな口当たり。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

25  **サッポロ北海道生搾り樽生**
(中)380ml ¥500
(大)760ml ¥900
北海道大妻「りょうふう」、富良野産ホップ(一部)を使用し、澄みきり搾り製法のみずみずしい旨さを実現。
■ VEGE DELI かんな

29  **コナブル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

32  **アサヒスーパードライ(生)**
----- 取扱店舗 -----
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN
■ 鳥せい
■ 大起水産 回転寿司
■ 京の焼肉処 弘
■ 京都 中華料理 清華園

2  **FAR YEAST 東京ホワイト**
275ml ¥600
フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすいビールです。

6  **SVB COPELAND**
275ml ¥600
麦芽の旨みと甘味、アロマホップの上質な苦味が複雑に調和した味わい。

10  **SVB JAZZBERRY**
275ml ¥600
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。

14  **ソル**
330ml ¥734
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

17  **ドスエクス ラガー**
355ml ¥734
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、爽快なほど越しく楽しめるラガービール。
■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN

20  **ボタニカルビア (ピアカクテル)**
¥500
アロマオイルやジンの香りづけなどに使われるジュニパーを中心とした自家製ボタニカルエキスを使用したピアカクテル。
■ The Roots of all evil

23  **京都醸造 なごり雪**
(中)290ml ¥590
(大)390ml ¥790
スパイシーでバナナのような香りを出すベルギー酵母と、小麦を使用したさっぱりフルーティな味わい。
■ KYOTO TOWER SANDO パル

26  **エルディングアー ヴァイスビア**
(中)360ml ¥480
(大)500ml ¥720
シヤンパン製法に似た樽内二次発酵で作られた、酵母入りの白ビール。独特のフルーティな香りで、泡立ちがよい。
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

30  **コナブル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。しつ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パールエール。
■ PANCAKE ROOM

33  **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&ハイボールリンク
■ 魏飯吉堂

3  **常陸野ネストラガー**
275ml ¥600
麦芽の芳醇な旨みを感じながらもキレの良いフレッシュなほど越しく楽しめます。

7  **SVB Afterdark**
275ml ¥600
柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふくよかさや飲みやすさを兼ね備えています。

11  **グランドキリンJPL**
275ml ¥600
国産麦芽の豊かで香ばしい味わいと余韻、国産ホップのフローラルな香り。

15  **モデロ エスペシャル**
330ml ¥842
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

18  **テカテ**
355ml ¥734
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

21  **ブルックリンラガー(生)**
350ml ¥700
さわやかな飲み口と、ホップの香りやカラメル麦芽の余韻が魅力。ニューヨークのクラフトビールが生で味わえます。
■ Curry Shop JUNAYNA

24  **京都醸造 限定醸造シリーズ**
(中)290ml ¥590
(大)390ml ¥790
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

27  **ヤッホーブルーイング よなよなエール**
(S)310ml ¥600
(L)480ml ¥800
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パールエール。
■ PANCAKE ROOM

セタに
とっておきの
ペアリングを

34 **サッポロ生ビール 黒ラベル (樽生)**
----- 取扱店舗 -----
■ Gottie's BEEF ゴッチーズビーフ
■ 草庵

4  **常陸野ネストだいたいエール**
275ml ¥600
ほどよい苦味と果実のフルーティな香りが絶妙にマッチした味わい。

8  **SVB on the cloud**
275ml ¥600
小麦を使うことで醸し出される柔らかなさと、白ワインのようなフルーティな香り。

12  **グランドキリンIPA**
275ml ¥600
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。

35 BEERS! 18 FOODS!

28  **コナブル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とした口どけが楽しめるアイランドラガー。
■ PANCAKE ROOM

31  **一番搾り**
----- 取扱店舗 -----
■ ぎょうざ処 亮昌
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

35  **ハートランド**
----- 取扱店舗 -----
■ Curry Shop JUNAYNA
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

FOOD PAIRING

京都タワーサンド B1F フードホール 発! 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**
¥421
※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  **焼きようざ**
¥360
館には「京の都もち豚」の挽肉と、左京区「京都知七」の九条ねぎ、伏見「中崎農園」のキャベツを使用。味付けも丁寧に焼かれています。
■ ぎょうざ処 亮昌

C  **とろとろ肝のフォアグラ風**
¥650
低温で時間をかけてじっくりと調理しとろとろ、クリーミーに仕上げた鶏肝を、ごま油でいただく一皿はまさにフォアグラ風。
■ 鳥せい

D  **京都産和牛柚子ポン酢 夏野菜添え 数量限定**
¥980
京都産の和牛と夏野菜を、さっぱりとした柚子ポン酢で仕上げた、食べごたえとさわやかさが楽しめるメニューです。
■ 名代 とんかつ かつくら

E  **唐揚げMIX (もも/塩)**
¥580
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&ハイボールリンク

F  **カップドーナツ ハニー&ベッパ**
¥520
はちみつとスパイシーなブラックベッパーがマッチ。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&ママ

G  **バターチキンカレー**
¥1,000
バターのコクと生クリームが味わい深くスパイスをギュッととこめてマイルドな甘口カレー。
■ Curry Shop JUNAYNA

H  **自家製極太ソーセージ**
プレーン/チリソー/ハバシルチーズ 各¥420
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

I  **レッドペッパー ピザクレープ**
¥540
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ぎクレープ。幸せペーパーが1から3まで選べます。
■ タピオカベリーズ

J  **ローストビーフ 各日数量限定**
¥700
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 パル

K  **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た食感、しつかりとした、生とはちがうおいしさや食感を味わってください。
■ 大起水産 回転寿司

L  **魏飯の焼売**
¥540
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

M  **自家製スモーク牛タン**
¥580
牛タンを自家製でスモークしたおつまみに最適な一品。じわっと口広がる牛タンの旨みと香ばしい香りがビールとの相性バッチリ!!
■ 京の焼肉処 弘

N  **揚げないハーブポテト**
¥450
北海道産「ホッカイコガネ」を揚げずにホクホクスパイシーな、ポテトフライ風に。カロリーは40%OFFでヘルシー!
■ VEGE DELI かんな

O  **生ビールセット 焼きぎょうざ**
¥896
モチリ皮で餡もたっぷり、肉と野菜の絶妙なバランスで口の中にほどこける自信作。ビールとの相性も◎です。
■ 京都 中華料理 清華園

P  **ませそば**
¥800
京都九条ねぎをたっぷり使用。さらに、九条ねぎの熟成ココ醤油で味わう自慢の一品です!
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

Q  **天ぷら8種の盛り合わせ**
¥950
魚介や野菜がいろいろ味わえる。あつあつ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

R  **生ハム&パダーノチーズ パンケーキ**
¥1,000
ふわふわのパンケーキに生ハムとパダーノチーズを冷たいビールといっしょに楽しむほどよい塩加減がビールとよく合います。
■ PANCAKE ROOM

意外な
マリアージュを探して
気分は
FOOD TRAVELER!

KYOTO TOWER SANDO

FOOD PAIRING

13	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	コロナ エキストラ	355ml	¥734	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。
14	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	ソル	330ml	¥734	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。
15	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	モデロ エスペシャル	330ml	¥842	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ビルスナーズスタイルのプレミアムビール。
16	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	ネグラ モデロ	355ml	¥842	黒ビールらしいリッチな香りと甘みで、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。
17	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	ドスエクス ラガー	355ml	¥734	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、爽快なほど越し楽しめるラガービール。
18	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	テカテ	355ml	¥734	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。
19	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール	355ml	¥734	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。
20	The Roots of all evil.	ボタニカルビア (ビアカクテル)		¥500	アロマオイルやジンの香りづけなどに使われるジュニパーを中心とした自家製ボタニカルエキスを使用したビアカクテル。
21	Curry Shop JUNAYNA	ブルックリンラガー (生)	350ml	¥700	さわやかな飲み口と、ホップの香りやカラメル麦芽の余韻が魅力。ニューヨークのクラフトビールが生で味わえます。
22	KYOTO TOWER SANDO パル	京都醸造 一期一会	〈中〉290ml 〈大〉390ml	¥590 ¥790	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。
23	KYOTO TOWER SANDO パル	京都醸造 なごり雪	〈中〉290ml 〈大〉390ml	¥590 ¥790	スパイシーでバナナのような香りを出すベルギー酵母と、小麦を使用したさっぱりフルーティな味わい。
24	KYOTO TOWER SANDO パル	京都醸造 限定醸造シリーズ	〈中〉290ml 〈大〉390ml	¥590 ¥790	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(種類は日によって変わります)。
25	VEGE DELI かなな	サッポロ北海道生搾り樽生	〈中〉380ml 〈大〉760ml	¥500 ¥900	北海道大麦「りょうふう」、富良野産ホップ(一部)を使用し、澄みきり搾り製法でみずみずしい旨さを実現。
26	京都千丸 しゃかりき murasaki	エルディングー ヴァイスビア	〈中〉360ml 〈大〉500ml	¥480 ¥720	ジャンパン製法に似た樽内二次発酵で作られた、酵母入りの白ビール。独特のフルーティな香りで、泡立ちがよい。
27	PANCAKE ROOM	ヤッホーブルーイング よなよなエール	〈S〉310ml 〈L〉480ml	¥600 ¥800	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。
28	PANCAKE ROOM	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としたのど越しが楽しめるアイランドラガー。
29	PANCAKE ROOM	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。
30	PANCAKE ROOM	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。

31	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	32	アサヒスーパードライ(生) ----- 取扱店舗 ----- ■ Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN ■ 鳥せい ■ 大起水産 回転寿司 ■ 京の焼肉処 弘 ■ 京都 中華料理 清華園	33	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 ■ 魏飯吉堂	34	サッポロビール黒ラベル(生) ----- 取扱店舗 ----- ■ Gottie's BEEF コッチーズビーフ ■ 草庵	35	ハートランド ----- 取扱店舗 ----- ■ Curry Shop JUNAYNA ■ 京都千丸 しゃかりき murasaki
----	---	----	---	----	---	----	--	----	---

A	Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN	ロティーチキン 1ピース	¥421	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。
B	ぎょうざ処 亮昌	焼きぎょうざ	¥360	館には「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。味付けも軽ダシや味噌の「和ぎょうざ」です。
C	鳥せい	とろとろ肝のフォアグラ風	¥650	低温で時間をかけてじっくりと調理しとろとろ、クリーミーに仕上げた鶏肝を、ごま油でいただく一皿はまさにフォアグラ風。
D	名代 とんかつ かつくら	京都産和牛柚子ポン酢夏野菜添え	¥980	京都産の和牛と夏野菜を、さっぱりとした柚子ポン酢で仕上げた、食べごたえとさわやか楽しめるメニューです。
E	フライドチキンとハイボール リンク	唐揚げMIX(もも/塩)	¥580	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!
F	ニコット&ママ	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ツをビールとどうぞ。
G	Curry Shop JUNAYNA	バターチキンカレー	¥1,000	バターのコクと生クリームが味わい深くスパイスをギュッととじこめたマイルドな甘口カレー。
H	Gottie's BEEF コッチーズビーフ	自家製極太ソーセージ(ブレン/チオリソ/パシル/チーズ)	各¥420	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。
I	タピオカベリーズ	レッドペッパーピザクレープ	¥540	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ろいクレープ。辛さレベルが1から3まで選べます。
J	KYOTO TOWER SANDO パル	ローストビーフ	¥700	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(各日とも数に限りがございます)。
K	大起水産 回転寿司	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で食感を味わってください。
L	魏飯吉堂	魏飯の焼売	¥540	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。
M	京の焼肉処 弘	自家製スモーク牛タン	¥580	牛タンを自家製で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旨みと香ばしい香りがビールとの相性バッチリ!!
N	VEGE DELI かなな	揚げないハーブポテト	¥450	北海道産「ホッカイコガネ」を揚げずにホクホクスパイシーな、ポテトフライ風に。カロリーは40%OFFで超ヘルシー!
O	京都 中華料理 清華園	生ビールセット 焼きぎょうざ	¥896	モチリ皮で餡もたっぷり、肉と野菜の絶妙なバランスで口の中にほどける自信作。ビールとの相性も◎です。
P	京都千丸 しゃかりき murasaki	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!
Q	草庵	天ぷら8種の盛り合わせ	¥950	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(盛り合わせ内容は変わることがあります)。
R	PANCAKE ROOM	生ハム&パダーノチーズパンケーキ	¥1,000	ふわふわのパンケーキに生ハムとパダーノチーズをトッピング。生ハムとチーズのほどよい増量減がビールとよく合います。

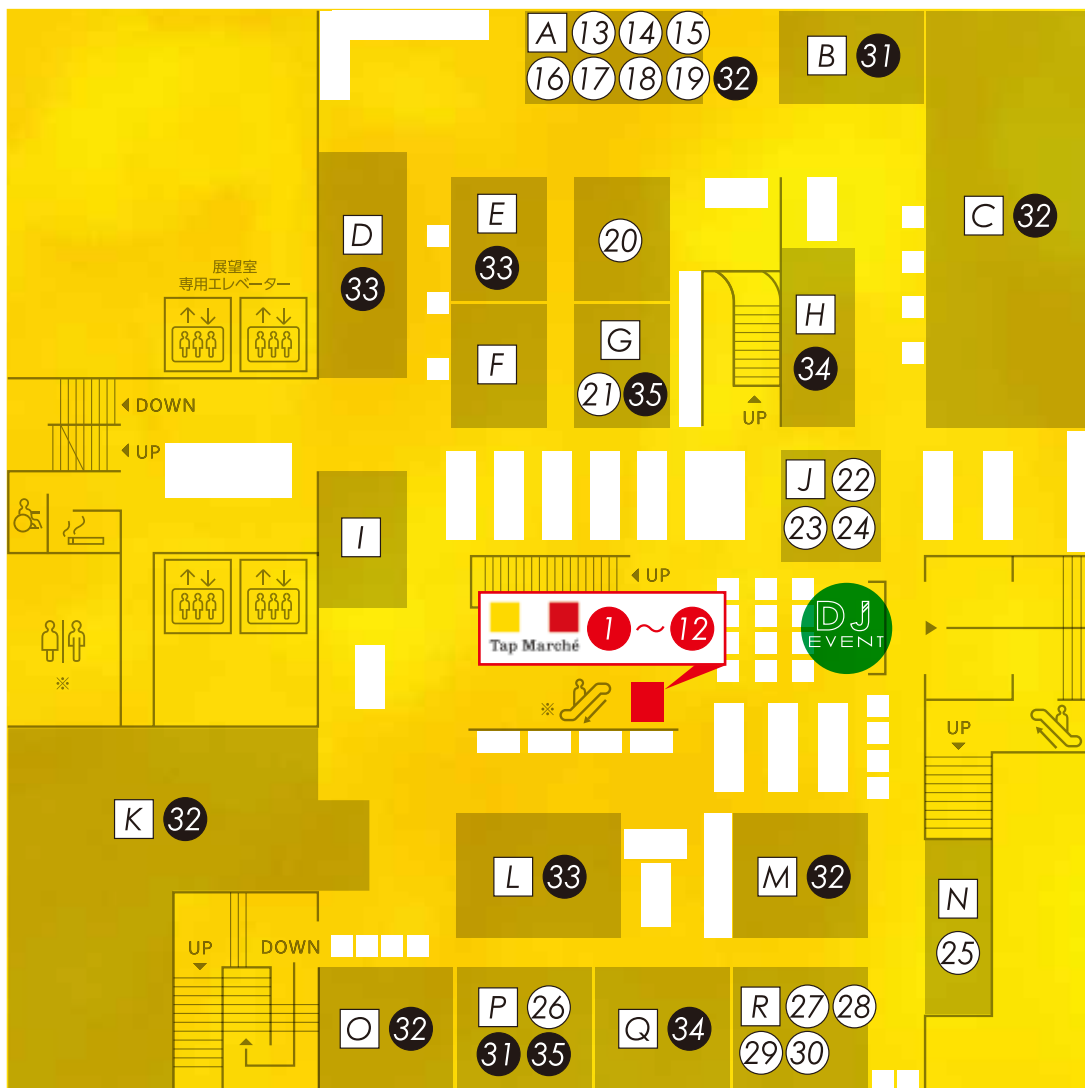
KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL BEER FESTA

この夏、京都タワーサンドで3日間だけのビアフェスタ開催! 35種のビールと18皿のフードペアリングで乾杯!

KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

KIRIN

7/5 [THU] START 16:00 - 23:00 { 6 [FRI] · 7 [SAT] 11:00 - 23:00



会場マップ

BEERS!

1 ~ 12

KIRIN TAP MARCHE

13 ~ 35

KYOTO TOWER SANDO

FOODS!

A ~ R

FOOD PARING

Table and hall seat



※上りエスカレーターはございません
1Fへはエレベーター・階段をご利用ください。
※化粧室は2F・B2Fにもございます。
2F・B2Fトイレへはエレベーター・ホール横階段をご利用ください。

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。 ■掲載価格はすべて税込み価格の表示となります。 ■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。

Tap Marche	1	伊勢角屋麦酒 ペールエール	275ml ¥600	鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れのいい後口です。	Tap Marche
	2	FAR YEAST 東京ホワイト	275ml ¥600	フルーティかつドライで、シャープな口当たり。苦味も少なく飲みやすいビールです。	
	3	常陸野ネストラガー	275ml ¥600	麦芽の芳醇な旨みを感じながらもキレの良いフレッシュなど越しが楽しめます。	
	4	常陸野ネスト だいだいエール	275ml ¥600	ほどよい苦味と果実のフルーティな香りが絶妙にマッチした味わい。	
	5	SVB 496	275ml ¥600	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。	
	6	SVB COPELAND	275ml ¥600	麦芽の旨みと甘味、アロマホップの上質な苦味が複雑に調和した味わい。	
	7	SVB Afterdark	275ml ¥600	柔らかな甘味と上質な苦味を引き出し、味のふくよかさや飲みやすさを兼ね備えています。	
	8	SVB on the cloud	275ml ¥600	小麦を使うことで醸し出される柔らかさと、白ワインのようなフルーティな香り。	
	9	SVB Daydream	275ml ¥600	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。	
	10	SVB JAZZBERRY	275ml ¥600	ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビ色特徴。	
	11	グランドキリンJPL	275ml ¥600	国産麦芽の豊かで香ばしい味わいと余韻、国産ホップのフローラルな香り。	
	12	グランドキリンIPA	275ml ¥600	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。	