



京都タワーサンド×麒麟ビール

京都タワーサンド『FOOD HALL BEER FESTA』開催！

京都駅前でも種多様な国内外のビールとぴったりのフードが楽しめます

株式会社京阪流通システムズ（大阪府中央区：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サンド内商業施設「京都タワーサンド（京都市下京区）」では、2020年9月1日（火）～30日（水）の期間、B1F「FOOD HALL」にて『FOOD HALL BEER FESTA』を開催いたします。大好評であった昨年から、今年は内容がさらに充実！開催期間を5日間から1ヶ月間に延長いたします。期間中は、「FOOD HALL」各店が提供する約30種類のビールに加え、毎週金曜・土曜日は麒麟ビール株式会社のクラフトビールブランド「Tap Marché（タップ・マルシェ）」を提供する中央特設ブースを設置し、週替わりを含む計21種類の「Tap Marché（タップ・マルシェ）」のクラフト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が楽しいフードホール」をテーマとする「FOOD HALL」では、京都産のビールからハワイ・メキシコ・タイなどの国内外の様々なビールと各店舗おすすめのフードと一緒に楽しんでいただけます。京都の美食と種多様なビールのペアリングにより、ビールの美味しさが一層楽しめるイベントとなっております。

詳細は以下のとおりです。

開催概要

▶ 日時

9月1日（火）～30日（水） 11：30～22：00

※FOOD HALLの営業時間に準ずる

★「Tap Marché（タップ・マルシェ）中央特設ブース」設置日時

9月4日、11日、18日、25日（各金曜日） 16：00～22：00

9月5日、12日、19日、26日（各土曜日） 11：30～22：00

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、営業時間を変更する場合がございます。

（通常営業時間 11：00～23：00）

▶ 場所

京都タワーサンド B1F「FOOD HALL」

▶ 内容

- ・麒麟ビール「Tap Marché（タップ・マルシェ）」特設販売ブースの登場
- ・「FOOD HALL」各店による国内外ビールの販売
- ・「FOOD HALL」各店がおすすめするフードの販売

▶ URL

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





TOPICS

キリンビール「Tap Marché (タップ・マルシェ)」特設販売ブースの登場

キリンビール(株)が新しいクラフトビールの楽しみ方を提案するブランド「Tap Marché (タップ・マルシェ)」より、12 種類のクラフトビールを B1F「FOOD HALL」の中央特設ブースにて販売いたします。毎週定例の 9 種類に加え、残りの 3 種類は週替わりで異なるクラフトビールを提供いたします。

▶ 「Tap Marché (タップ・マルシェ)」とは



「Tap Marché (タップ・マルシェ)」は、「Marché (市場)」のように、個性豊かで多様なクラフトビールと多くのお客様が出会い、気軽に楽しんでいただく「場」を実現することで、新たなビール文化の創造を目指す取り組みです。

▶ Tap Marché (タップ・マルシェ) 提供ビール (毎週定例の 9 種類)

<p>①SVB 496</p>  <p>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。</p>	<p>②SVB Afterdark</p>  <p>柔らかな甘みと上質な苦味を引き出し、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えています。</p>	<p>③SVB Daydream</p>  <p>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。</p>
<p>④SVB JAZZBERRY</p>  <p>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。</p>	<p>⑤グランドキリン IPA</p>  <p>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。</p>	<p>⑥BROOKLYN LAGER</p>  <p>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。</p>
<p>⑦FAR YEAST 東京 IPA</p>  <p>フルーティーなエステル香と柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、苦味も飲みごたえもしっかり。</p>	<p>⑧常陸野ネストゆずラガー</p>  <p>柚子由来の爽やかな酸味とラガーのキレが楽しめます。</p>	<p>⑨常陸野ネストホワイトエール</p>  <p>ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴。</p>



「タップ・マルシェ」のクラフトビールが週替わりで登場！毎週異なる種類のビールをお楽しみいただけます



毎週金曜・土曜日に登場する「Tap Marché (タップ・マルシェ)」中央特設ブースでは、上記毎週定例の9種類に加え、週替わりで3種類のクラフトビールが用意されます。「FOOD HALL BEER FESTA」期間中にお楽しみいただける「Tap Marché (タップ・マルシェ)」のクラフトビールは計21種類！9月は京都タワーサンドで、多種多様なビールの飲み比べをしてみませんか。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。

B1F「FOOD HALL」各店による国内外のビールの販売

B1F「FOOD HALL」にある19店舗のうち、18店舗にて京都産クラフトビールやハワイ、メキシコ、タイ、ベトナムなど国内外のビール約36種類を提供いたします。

▶「FOOD HALL」各店のイチ押しビール（一部抜粋）

(左から順に)

コロナエキストラ 355ml (税込 650 円)、ソル 330ml (税込 780 円)、テカテ 355ml (税込 780 円)
ネグラ モデロ、ドスエキストラガー、デイ・オブ・ザ・デッド・アンバーエール 各 355ml (税込 880 円)
モデロエスペシャル 330ml (税込 880 円)



【Roti Chicken & Jackie Tacos DELICATESSEN】

京都駅前では本物の美味しさとヘルシーさをご提供するメキシカン料理のお店。1枚1枚丁寧に焼き上げるトルティージャにこだわりの焼き立てのタコス。数種のハーブや1日マリネしたジューシーでヘルシーな国産鶏のロースト、野菜やビーンズと一緒にダイナミックに！



(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】

京都に居ながらタイとベトナムの街角の食堂で食事をしているような気分に。お料理をはじめ器やカトラリーが旅心をくすぐります。思いっきり食事を楽しめるよう辛さを控えめにしています。

(左から順に)

ヤッホーブルーイング よなよなエール、水曜日のネコ、インドの青鬼 各 480ml (税込 850 円)

コナブリューイングカンパニー 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】

京都北山発祥のパンケーキ専門店。注文を受けてから生地を作り、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を是非一度お試しください。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



B1F「FOOD HALL」各店がおすすめするフードの販売

B1F「FOOD HALL」各店舗にて、ビールに合うおすすめの商品を販売いたします。

▶「FOOD HALL」各店イチ押しのお商品（一部抜粋）

天ぷらの盛り合わせ（税込 980 円）

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一緒に楽しみください。

※季節により内容が異なります。



【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味わってください。

かご盛りとんかつ（税込 1,600 円）

かつら自慢のヒレかつを、一口サイズにし、人気のメニューと組合せました。2〜3 名様でシェアしておつまみにどうぞ。



【名代 とんかつ かつら】

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「かつら」。厳選した豚肉、カラッと揚がるよう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。

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】

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」。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、初の焼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。

唐揚げ MIX（もも/塩）（税込 630 円）

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！



【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、久斗の中でジュワッと溢れる肉汁が堪らないと評判です。他にも自家製チキンナゲットなど国産鶏を使うここだけのメニューが揃います。



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。味付けも鰹ダシや味噌の“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フードホールでお手軽にお楽しみいただけます。

合鴨の生ハム (税込 660 円)

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。ビールによく合うのでお試しください。



【鳥せい】

山本本家から直送される蔵出しの「原酒」やしぼりたて「たれ口」の日本酒とよく合う、居酒屋メニューが揃う店です。店名どおり、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が中心。楽しく落ち着ける空間でお待ちしております。

自家製極太ソーセージ (各税込 440 円)



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プレーン・チョリソー・バジル・チーズの4種類ご用意。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】

産地や育成法、部位などさまざまな条件にこだわった赤身肉を、ドライエイジング製法で約40日間じっくり熟成。旨みが凝縮し柔らかくなった熟成肉を使い、ボリューム満点のステーキやハンバーグなど、お酒に合う一品料理をご提供いたします。

かわぼんタワー (税込 825 円)



ビールに合うよう、改良しました。たっぷりおろしポン酢でサッパリサクサクお召し上がりください。

【京都 中華料理 清華園】

食欲をそそるおこげ料理がおすすめの、飽きのこない王道中華料理。毎朝丁寧に仕上げる鶏ガラの黄金スープがベースの一皿はあっさりとした京都らしい仕上がり。湯葉や鞠麩などの京都らしい食材を盛り込んだ、京都タワーサンド店オリジナルのメニューもございます。

※写真はイメージです。実際の提供は写真と異なる場合がございます。

※提供商品は予告なく変更になる場合がございます。



■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 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

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) (10:00～19:00)

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。

★8/26 (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 3 分、

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 キョウト前)下車約 3 分

営業時間：約 2,620 ㎡

店 舗 数：約 55 店舗

U R L：<http://kyoto-tower-sando.jp/>

≪新型コロナウイルス感染防止のための京都タワーサンド館内での取組について≫

- 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限稼働し換気をおこなっております。
- 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。