



京都の人気4蔵元の  
限定酒が日替りで  
特設ブースに登場！

25種以上の様々な日本酒と  
17店舗がおすすめする  
フードペアリングで乾杯！

# KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL 日本酒 FESTA

5/4 [SAT]・5 [SUN] / 11 [SAT]・12 [SUN]  
11:00 - 23:00

※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。  
※特設ブースの営業時間は12:00-22:00となります。※掲載内容は告知無く中止及び、変更となる場合がございます。

ストップ1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をご遠慮いただいております。

### 代表的な日本酒の種類

日本酒 マメ 知識

種類	精米歩合	原材料	麴米使用割合
純米大吟醸	50%以下	水・米・麴	15%以上
純米吟醸	60%以下	水・米・麴	15%以上
特別純米	60%以下	水・米・麴	15%以上

## EVENT INFORMATION

5/5 [SUN] 17:00-20:00

DJ SANCON special music lounge



DJ SANCON

京都出身。BEAT TRICKSのオリジナルメンバー、日本プロバスケットボールリーグ「京都ハンナリーズ」のオフィシャルソングのプロデューサーや、国内外で年間約150本近くDJPLAYをしている日本屈指のDJ。地元京都ではAMからFMまでのラジオ音での数々の番組を担当。



5/11 [SAT] 17:30- / 19:30- (各回約30分)

招徳酒造 × 落語家 トークショー

日本酒造り、おすすめのペアリングなどをご紹介

●登壇者：招徳酒造 製造部 杜氏 国石直氏  
：桂紋四郎氏（落語家）



招徳酒造

1645年創業。いち早く純米酒造りに取り組み、純米酒にこだわった酒造りを続けてきた。華やかな香りと米の旨味が調和した食中酒を目指し、更なる酒質向上に取り組んでいる。



桂紋四郎  
かつらもんしろう

上方落語家。第15回若手大賞特別賞受賞。2010年、三代目桂春雄の落語に出会い、大学院を申請し入門。茶道×音楽×落語×演劇×文楽×講談×舞臺の上方伝統文化発信集団「露乃会」のメンバー。

## EVENT INFORMATION

# KYOTO TOWER SANDO FOOD HALL 日本酒 FESTA

5/4 [SAT]・5 [SUN] / 11 [SAT]・12 [SUN]

フードホール500円分のお買物がアタリ！  
スクラッチチャンス！

日本酒FESTA 特設ブースでのお買上げ500円（税込）毎にスクラッチカードを1枚プレゼント。「アタリ！」がでると、B1Fフードホール内の各店舗にて500円分のお買物券としてご利用いただけます。※特設ブースではご利用いただけません。※配布予定数がなくなり次第終了。

○期間：2024年5月4日・5日・11日・12日（4日間）  
○配布場所：B1Fフードホール 特設ブース（B1階下）  
○配布時間：12:00-22:00  
○有効期限：2024年5月31日まで



## 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。地元の名店から厳選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・喫茶 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など、こだわりのお土産品を揃えたフロア。
- 2F 体験 WORKSHOP** 体験が見え目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  
● 丸の内線「地下東山」より地下通路で徒歩  
● 京都市営地下鉄 京阪線「北山」より地下通路で徒歩約5分（地下通路は15:30～20:00までで営業しております。）

京阪電車からのアクセス  
● 京阪電車七条駅から  
ステーションビルバスで徒歩約5分（17:30～20:00までで営業しております。）

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。

## OPEN

B1F FOOD HALL  
11:00 - 23:00  
1F MARKET  
10:00 - 21:00  
2F WORKSHOP  
10:00 - 19:00

※各店舗はすべて事前予約の受付となります。一部予約不要の店舗もございます。詳細は各店舗のホームページをご覧ください。※写真はイメージです。※掲載内容は告知無く変更中止及び、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。※掲載内容は告知無しの場合があります。掲載内容は変更される場合がございます。

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

FOOD HALL | MARKET | WORKSHOP

京都の人気4歳元の限定酒が  
日替りで特設ブースに登場!  
各日14:00まで

5/4 (土・祝) 城陽酒造【限定酒】 飲み比べセット (各50cc) ¥800



特A地区 山田錦 無濾過生原酒  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」

5/5 (日・祝) 松井酒造【限定酒】



特A地区 愛山 無濾過生原酒  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」  
酒米造りて最高土地として評価される「特A地区」

5/11 (土) 招徳酒造【限定酒】



神蔵(露花) スパークリング (単品90cc) ¥1,200  
神蔵(山田穂) 純米無濾過生原酒 (単品90cc) ¥800

5/12 (日) 白杉酒造【限定酒】  
SHARI DIAMOND 純米大吟醸無濾過生原酒 (単品90cc) ¥1,200

料理と日本酒  
おすすめ  
ペアリング

O 焼かまぼこ本わさび添え ¥500  
【数量限定】 すりおろした本わさびの味と香りを日本酒と共にどうぞ。  
※写真はイメージです。

K アンチョビピペトサラダ ¥450  
お店で手仕込みのアンチョビピペトサラダはOPEN当初から大人気の逸品。お酒のおつまみに最適です。

E 砂ずりのモミボンマリネ ¥450  
スライスした砂ずりを少し辛味の利いたボン酢でマリネに。こりやお酒が止まりません。

■京都千丸 しゃかりき murasaki  
■KYOTO TOWER SANDO パル

L まぐろ唐揚げ ¥517  
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違う美味しさと食感を味わってください。

F ハモンセラーノ生ハム原木 ¥1,000  
切り落とし 40g  
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。

A ハニーマスタードチキン ¥770  
ハチミツと粒マスタードがアクセントのフライドチキンです。辛口の日本酒とよく合います。

P 串カツ盛り合わせ ¥1,680  
いろいろな味わいを楽しめる京都タワーサンド店限定の逸品。

京の春 / 雛祭 / 富翁 / 花洛 月桂冠 大吟醸 / 天下の台所  
■大起水産 回転寿司

富翁 純米大吟醸 吟の司 LIME LIGHT (日本酒カクテル)  
■The Roots of all evil.

古都 銀明水 辛口  
■韓国料理 ナグオンチャン

Q 生ハムダブルチーズパンケーキ ¥1,400  
生ハムにグラナダバターチーズ、パルミジャーノレッジャーノ、粗挽胡椒を振りかけました。スイーツとしても、ランチ、ディナーとしてもピッタリです!

M 油淋鶏 ¥850  
アルコールと一緒にご注文頂く機会が多い商品です。当店一押し自家製の油淋鶏とドリンクをご一緒にどうぞ。

G とうもろこしの焼き浸し ¥300  
一度香ばしく焼いたとうもろこしをお出汁でひたひたに。お出汁と日本酒なんて合わない訳ないですよ。

B 焼きようざ ¥390  
お味噌とかつおだしベースの和風のぎょうざは、日本酒によく合います。

R 庭園 抹茶パフェ ¥1,400  
「庭園パフェ」は京都の庭園をイメージした様々な味わいが楽しめるパフェです。小豆、米フレーク、栗などを7層に積み上げ2種類の濃度の違うアイス、苔石黒白玉、鳥居クッキーなど見た目も楽しめます。

N 弘ユッケ ¥980  
フードホールで「ユッケ」が食べられるのはここだけです!

I 肉屋の前菜盛り合わせ ¥2,280  
「あれもこれもちょっとずつ食べたい」という方におすすめの、お酒との相性もばっちりな6品の前菜を盛り合わせたボリューム満点の一品です。

C 焼き鳥セット(たれ・塩) 各¥540  
焼き鳥のたれは山本家のお酒を使って作られる老舗の味。フルーティーな純米大吟醸「松の翠」はたれ・塩のどちらとも上品にマッチします。

■三都茶寮

■京の焼肉処 弘

■ステーキ&バーガー ニックストック

■鳥せい

特設ブース  
それぞれの場所にて各フードに合う日本酒を販売!

各ショップ店頭  
■タビオカベリーズ

J 抹茶黒蜜きなこクリーム ¥640  
「キャッサバ粉100%」の国産タビオカ粉が生地に入っているから生地がモチモチです! 厳選された宇治抹茶を生地に練り込んでいます。

D 鮭の西京漬焼き ¥858  
西京味噌の味が、鮭のうまみをより引き立てます。日本酒が進む逸品です。  
まるたけえびす 本醸造 特別純米 花洛 / 都鶴 純米吟醸 月の桂 純米吟醸  
■京のお出汁めしかつを

【齋藤酒造】(単品90cc) 英熟無庄しほり 特別純米無濾過生原酒 ¥600 ¥800  
真向 純米吟醸生原酒 ¥600 ¥800  
【城陽酒造】(単品90cc) 健都 純米大吟醸 ¥600 ¥800  
KYOTO UME LABO ¥600 ¥800  
【招徳酒造】(単品90cc) RBY生原酒 米無濾過生原酒 ¥500  
京都 柚子ふわり ¥600

5/4(土・祝)・5(日・祝)・11(土)・12(日) ◎ B1F 特設ブース ◎ 各日12:00-22:00 4歳元日替り限定酒 各日14:00まで

【プレミアムセット】  
各60cc ¥1,500  
おつまみ付き  
「益や製菓」  
【松井酒造】 神蔵(ひそか) 純米吟醸生原酒 60cc  
【城陽酒造】 祝 特別純米酒 60cc  
【招徳酒造】 神蔵(七曜) 純米大吟醸無濾過生原酒 60cc  
【白杉酒造】 祝 特別純米酒 60cc  
CHIMERA 特別純米無濾過生原酒 60cc  
丹後のヒカリ 純米吟醸無濾過生原酒 60cc  
銀シャリ 特別純米無濾過生原酒 60cc

いつものお店で呑める  
日本酒イロイロ  
京都 銀明水 辛口 300ml 1,500円  
古都 銀明水 辛口 300ml 1,500円  
【韓国料理 ナグオンチャン】  
松の翠 純米大吟醸 660円  
特別純米 花洛 480円  
都鶴 純米吟醸 480円  
月の桂 純米吟醸 580円  
【京のお出汁めしかつを】  
桃の滴 特別純米酒 550円  
富翁 純米大吟醸 吟の司 700円  
LIME LIGHT 特別純米酒 700円  
【The Roots of all evil】  
純米美しい鴨川 600円  
特別純米 古都 700円  
吟醸 平安四神 800円  
大吟醸 聚楽第一 1,000円  
【KYOTO TOWER SANDO (タ)】  
京の春 700円  
富翁 純米酒 638円  
純米吟醸 花洛 638円  
月桂冠 大吟醸 638円  
天下の台所 638円  
雛祭 一、〇七八円  
【大起水産 回転寿司】  
濁 < CLEAR > 580円  
月桂冠 六〇〇円  
【錦魚力】  
まるたけえびす 本醸造 特別純米 花洛 / 都鶴 純米吟醸 月の桂 純米吟醸