

# 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】
- 爽快なのどしし
  - 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、駐輪場がございます。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。  
 ※営業時間外は閉鎖しております。一部店舗は営業時間が異なります。

■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

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**  
TANGOUKOKU

丹後王国「食のみやこ」  
http://tangoukoku.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**  
京都ビアラボ  
http://kyotobeerlab.jp

京都ビアラボは、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。  
■ The Roots of all evil.

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。  
■ ニコット&ママ

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。  
■ 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・ニュージャ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。日本で唯一の四ツ星ビールです。  
■ 京都 中華料理 清華園

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。ビールが苦手な方にもオススメです。  
■ PANCAKE ROOM

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

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!

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。  
■ The Roots of all evil.

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。  
■ タイベトキッチン レモングラス

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。  
■ 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 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。  
■ PANCAKE ROOM

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。  
■ CAMERON/パル

29 **京都産 サントリープレミアムモルツ**  
480ml ¥550

フルーティで爽やかな味わいが特徴です。  
■ フライドチキンとハイボールリンク  
■ 魏飯吉堂  
■ 錦魚力

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。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 **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。  
■ タイベトキッチン レモングラス

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。  
■ タイベトキッチン レモングラス

15 **京都醸造 限定醸造シリーズ**  
(M)290ml ¥800  
(L)390ml ¥1,000  
(J)580ml ¥1,500

日替り限定  
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**  
380ml ¥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 **サッポロ生ビール 黒ラベル <樽生>**  
400ml ¥580

サッポロビール 黒ラベル(生)  
■ ステーキ&バーガー ニックストップ

30 **麒麟一番搾り(生)**  
400ml ¥580

■ ぎょうぎ 亮昌  
■ 京都千丸 しゃかりき murasaki

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。  
■ ニコット&ママ

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。  
■ タイベトキッチン レモングラス

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。ビールが苦手な方にもおすすめです!  
**・グリーンアップル タビオカビア**  
青リンゴの爽やかな甘さとフルーティなビールの相性バグン!  
(R)各¥550  
(L)各¥660  
■ タビオカベリーズ

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と、ふくよかに広がる味わい。  
■ 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です。いっせりとしたゴールデンエール。  
■ PANCAKE ROOM

28 **Asahi 中瓶 500ml**  
¥700

フライドチキンとハイボールリンク  
■ ステーキ&バーガー ニックストップ

31 **アサヒスーパードライ(生)**  
400ml ¥580

■ 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

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。味付けは鯉ダシや味噌の「和ぎょうぎ」です。  
■ ぎょうぎ 亮昌

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。ビールに良く合うのでお試しください。  
■ 鳥せい

C **串カツ5本盛り合わせ** ¥800

※写真はイメージです。  
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。  
■ CAMERON/パル

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。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

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。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。  
■ The Roots of all evil.

F **大学芋** ¥450  
**大学芋アイスのせ** ¥500

お芋の甘みとお酒は相性が良く、おつまみにおすすめ。アイストップピング(プラス50円)で、食後のデザートにもどうぞ。  
■ ニコット&ママ

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なセットです。  
■ タイベトキッチン レモングラス

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。噛んだときに広がる香りと旨みをぜひ。  
■ ステーキ&バーガー ニックストップ

I **ウインナーチーズピザ** ¥473

ビールにぴったりなあらゆるソーセージと、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。  
■ タビオカベリーズ

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。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も肉に特製の薬味ソースをかけた一皿。ビールと共にどうぞ。  
■ 魏飯吉堂

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  
**レバテン** 3個 ¥490

ジュシーなソースの香りが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 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。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

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ご確認ください。

友だち登録方法は裏面をチェック

京都タワーサンドお買物券(500円分)と京都タワー展示室入場割引券(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!