

アート×食のオールデイダイニングが、京都駅ビルに1/24(金)オープン！ オリジナルクラフトビールと京食材イタリアンの「7TAPS TAVERN」 地元学生のアート作品を展示・販売、“枯山水”をイメージしたアート系スイーツも

<メディア試食会のご案内>

日時：2025年1月22日（水）16時開始、18時終了予定（受付は15分前から）
会場：PUB&GRILL 7TAPS TAVERN（京都駅ビル 東ゾーン1階）
お申込みフォーム：<https://forms.gle/MKwDg1HWNPqQHi3c6>



お申込みフォーム

関西を中心に飲食店を展開するアイコン株式会社（本社：京都市下京区、代表取締役：佐野哲也）は2025年1月24日（金）、オールデイダイニング「PUB&GRILL 7TAPS TAVERN（セブントップス タバン）」を京都駅ビル東ゾーン1階にオープンします。オープンに先駆け、1月22日（水）にメディア試食会を開催します。



京食材を使うイタリアンを提供



和のスイーツもご用意



さまざまなシーンで利用できる
ダイニングホール

■ 駅直結の好立地で、オリジナルクラフトビールや“枯山水風”スイーツ提供

「PUB&GRILL 7TAPS TAVERN」は、店舗オリジナルのクラフトビールとともに、京食材を使ったイタリアンやアート要素を盛り込んだスイーツを提供する新業態です。ランチやカフェタイム、ディナー、バーなど、1日を通して様々なシーンでご利用いただけるオールデイダイニングとして、利便性の良い京都駅ビルの東側にオープンします。

カウンターのタップでは、京都産麦芽を使い京都のブルワリーで醸造したIPA、ベルジャン・ホワイト、セッションペールエールのオリジナルクラフトビール（990円～）3種類を含む、ビール7種類をご用意。フードは、京鴨のラグーと京水菜をのせた「ビスマルクピザ」（1,595円）、京鴨ロース肉に鴨のだしとマルサラ酒で作るソースで仕上げた「京鴨ロースのグリル」（2,750円）など京食材を使ったもののほか、漁港から直送した新鮮な魚の「鮮魚のカルパッチョ」（1,540円）などをラインナップ。「抹茶バスクチーズケーキ 枯山水」（1,320円）は、砂に見立てた粉砂糖をしいたプレートに、老舗茶屋「小原春香園」の抹茶を使用したバスクチーズケーキをのせたアート系スイーツです。

■ 京都駅に食とアートを楽しめる新スポット誕生！

京都駅の東側は、京都市立芸術大学の移転や、アートミュージアム併設の複合施設が開業を予定するなど、京都市内の新たなアートの発信拠点として注目が高まっているエリアです。そのエリアの玄関口に位置する当店は、食だけでなく、アートもお楽しみいただけるような仕掛けをご用意します。京都美術工芸大学と産学連携を行い、店内に学生や講師が描いた作品のほか、伝統工芸品の京焼、清水焼を展示・販売します。アーティストには作品を発表する場を提供し、お客様には京都のアートと食の両方をお楽しみいただける場所として、アートと人が集う新スポットにできればと思います。

■ 店舗概要

名称：PUB&GRILL 7TAPS TAVERN（セブントップス タバン）

住所：京都市下京区烏丸通り塩小路下る東塩小路町901番
京都駅ビル 東ゾーン1階

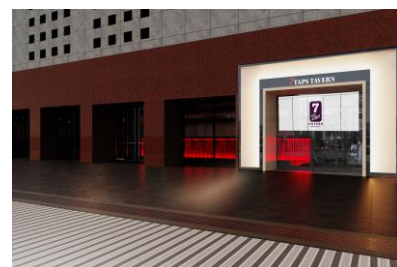
電話番号：075-744-0267 定休日：無し

営業時間：11時～24時（L.O. フード23時、ドリンク23時30分）

客単価：ランチ＝1,500円～2,000円、ディナー＝3,500円～5,000円

店舗面積：77.38坪 席数：104席

公式Instagram：https://www.instagram.com/7taps_tavern/



店舗外観（イメージ）

●取材に関するお問い合わせ●

アイコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

■メニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込み

【京食材メニュー】



**北海道サロマ黒牛のファヒータ
(2,970円)**

サロマ黒牛のモモ肉と京野菜を豪快にグリル。お客様の目の前でフランベし、テキーラの香りで仕上げます。



**京鴨ロースのグリル マルサラソース
(2,750円)**

レアに焼き上げた京鴨ロース肉を、鴨のだしとマルサラ酒を合わせたソースでお召し上がり下さい。



**京鴨と京水菜のビスマルク風ピッツァ
(1,595円)**

京鴨のラグー、京水菜、半熟卵をのせ、店内で焼き上げた一品。

【海鮮メニュー】



**漁港直送 鮮魚のチョッピーノ
(ASK)**

その日仕入れた新鮮な魚を丸ごと1匹使用し、生ムール貝やイカとともにサフランを効かせたトマトスープで煮込んだ一品。



**漁港直送 本日の鮮魚のカルパッチョ
(1,540円)**

その日仕入れた新鮮な魚を、柚子や大葉、九条ネギなどを合わせた和テイストのソースでお楽しみいただけます。

【スイーツ】



**抹茶バスクチーズケーキ 枯山水
(1,320円)**

老舗茶屋「小原春香園」の抹茶使用。砂に見立てた粉砂糖や苔石風チョコで“枯山水”を表現したアート系スイーツです。

■ドリンクメニューのご紹介（一部） ※価格は全て税込

カウンターのタップでは樽生ビールをご用意。京都産ホップを使用したオリジナルクラフトビールは、淡い色味で爽やかな苦味が特徴の「セッションペールエール」、柑橘系の香りの「IPA」、京都産のユズ、生姜を使用した「ベルジャン・ホワイト」（以上990円〜）の3種類。このほか、ホップの香りをまとわせたレモンエスプーマで仕上げる「セブントップスレモンサワー」や実山椒の香りがスパイシーな「スパイシーモスクミュール」（以上715円）など、ドリンク90種類以上をそろえます。



カウンタータップから提供するビール
(イメージ)

■アート作品について

店内では、京都美術工芸大学の学生や講師のアート作品のほか、伝統工芸品の京焼や清水焼を展示・販売します。メインダイニングの全長約6メートルの壁一面には、同学で講師を務める裏柳 翠さん（作家名）が“近代京都”をテーマに描いた作品「ほのか」を展示します。



壁一面に飾る「ほのか」

ぜひ、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。ご不明な点はお気軽にお問い合わせ下さいませ。

●取材に関するお問い合わせ●

アイコン株式会社 広報事務局 担当：岡本・小村 TEL：06-4708-3766 E-mail:pr@raple.co.jp

ご出席返信シート送付先

FAX : 06-6233-8778

MAIL : pr@raple.co.jp

お申込みフォーム :

<https://forms.gle/MKwDg1HWNPqQHi3c6>



お申込み用QRコード

■ 「PUB&GRILL 7TAPS TAVERN」メディア試食会のご案内 ■

日時 : 2025年1月22日(水) 16時開始、18時終了予定(受付は15分前から)

会場 : PUB&GRILL 7TAPS TAVERN

(京都市下京区烏丸通り塩小路下る東塩小路町901番 京都駅ビル 東ゾーン1階)

取材内容 : 外観・内観・メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご用意
担当者インタビュー

※誠にお手数ではございますが**1月17日(金)18時まで**に返信をお送りくださいますよう、お願い申し上げます。

貴媒体名／番組名

貴社名

掲載・放送予定日 2025年 () 月 () 日

お名前 計 () 名

TEL/FAX

E-mail

当日連絡先

ご撮影 有(スチール/ムービー)・無

個別取材のご希望 有・無

ご質問・ご要望

●取材に関するお問い合わせ●