

---

## 都ホテル 京都八条

### 高校牛児が育てた A5 ランク和牛の特別メニューが今年も登場 京都府立農芸高校と取組む「食と学びの SDGs プロジェクト」

---

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、ホテルが取組む SDGs の一環として、京都府立農芸高校との協同による「食」と「SDGs」の大切さを学び、実践する取組みを進めています。

その取組みの一部として、昨年につき高校生による和牛の全国大会「和牛甲子園」を目指す、同校の“高校牛児”が大切に育てた A5 ランク和牛をメニューとして商品化。2023年12月1日から約1ヶ月間、ダイニングカフェ&バー「ロンド」と中国料理「四川」で特別メニューとして登場します。詳細は別紙をご覧ください。



<本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先>  
都ホテル 京都八条 マーケティング部  
〒601-8412 京都市南区西九条院町 17  
TEL : 075-662-7937 FAX : 075-662-7938  
[www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo](http://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo)

## 別紙

### ■「食と学びのSDGsプロジェクト」

京都府立農芸高校で生産されている和牛やハーブを、ホテルがお客様に安心・安全な美味しい料理というかたちに変えて提供。その過程を共有することで、共にSDGsにつながる地産地消の意義を学ぶ取り組みです。ホテルと学校が一体となり地産地消を実践するとともに、幅広い世代への食育分野に尽力することで、地域の食文化やSDGsへの貢献を目指しています。



### ■特別メニュー

#### ダイニングカフェ&バー「ロンド」

農芸高校の和牛ロースステーキコース 10,000円

[期間] 2023年12月1日(金)～12月21日(木)、  
12月26日(火)～12月30日(土)

[時間] 17:00～22:00 (L.O. 21:00)

[コース内容]

- ・ズワイガニ 帆立 鰯 魚介のパナシェ 京壬生菜と春菊のクーリ
- ・スープ
- ・農芸高校の和牛ロースステーキ ポルト酒風味のソース 数種のコンディメントを添えて
- ・デザート
- ・コーヒーまたは紅茶

[ご予約・お問合せ]

都ホテル 京都八条 ダイニングカフェ&バー「ロンド」

TEL: 075-662-7955 (受付 10:00～20:00)



#### 中国料理「四川」

・牛フィレ肉と生麩のオイスターソース炒め 5,000円

・牛モモ肉の黒胡椒ソース 3,500円

[期間] 2023年12月1日(金)～12月30日(土)

[時間] 11:30～14:30 (L.O.14:00)

17:00～21:00 (L.O.20:30)

[ご予約・お問合せ]

都ホテル 京都八条 中国料理「四川」

TEL: 075-662-7956 (受付 10:00～20:00)



※写真はイメージです。

※いずれのメニューも、食材がなくなり次第終了となります。

※表記料金は、消費税およびサービス料が含まれています。

※内容は変更となる場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

[https://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo/tabel-megul-hotel\\_2023wagyu/](https://www.miyakohotels.ne.jp/kyoto-hachijo/tabel-megul-hotel_2023wagyu/)



MIYAKO  
HOTEL  
KYOTO HACHIJOU



都ホテル 京都八条は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

以上