
都ホテル 京都八条「中国料理 四川」
京都府立農芸高校コラボコース&特別イベント開催
－高校生が育てた“放牧黒毛和牛”がホテルの食の舞台へ－

都ホテル 京都八条（所在地：京都市南区西九条院町 17）は、中国料理「四川」にて、京都府立農芸高校とのコラボレーションによる特別コースを数量限定で販売します。

同校の生徒たちが、京都府内の未利用資源を飼料に活かし放牧で育てた黒毛和牛を使用し、食を通して地産地消と次世代につなげる持続可能な畜産の魅力を発信する企画です。

また、11 月 25 日（火）には、実際に肥育に携わった生徒たちが登壇し、取組みの様子や畜産の未来について語る特別イベントも開催します。詳細は別紙をご参照ください。



<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

■ 12 月限定メニュー

「農芸高校の放牧黒毛和牛を味わう四川特別コース」

期 間： 2025 年 12 月 1 日（月）～12 月 30 日（火） ※なくなり次第終了

時 間： ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00) / ディナー 17:00～21:00 (L.O.20:00)

料 金： ランチ ¥5,000 / ディナー ¥15,000

<ランチコース>

- ・ 冷菜盛合せ 放牧黒毛和牛のローストビーフ入り
- ・ 干し貝柱と野菜のフカヒレスープ
- ・ 海の幸のバジルソース炒め
- ・ 放牧黒毛和牛と生麩のオイスターソース炒め
- など全 7 品

<ディナーコース>

- ・ 冷菜盛合せ 放牧黒毛和牛のローストビーフ入り
- ・ 松茸とフカヒレの姿入り澄ましスープ
- ・ 放牧黒毛和牛フィレ肉と生麩のオイスターソース炒め
- ・ 放牧黒毛和牛の牛すじミンチ入り陳麻婆豆腐
- など全 8 品

■ 11 月 25 日（火） 限定イベント

「農芸高校が“放牧肥育”で目指す、未来につなげる新しい畜産のカタチ」

京都府立農芸高校で放牧黒毛和牛の肥育に携わった生徒たちが登壇し、新たな肥育方法への挑戦や、そこで得た学び、牛を育てる中で感じた想いを語ります。彼らの声を通して、“未来の食のあり方”を共に考えるきっかけとなるイベントです。その後は、中国料理「四川」にて、生徒が実際に育てた放牧黒毛和牛を使った、この日だけのスペシャルランチコースをお楽しみいただきます。（50 名限定）

開催日： 2025 年 11 月 25 日（火）

時 間： 農芸高校 放牧牛肥育チームによる発表&トーク 11:00～11:45 / ランチ 12:00～14:30 (L.O.14:00)

料 金： ¥6,000

<イベント限定ランチコース>

- ・ 冷菜盛合せ 放牧黒毛和牛のローストビーフ入り
- ・ 干し貝柱と野菜のフカヒレスープ 放牧黒毛和牛のテール入り
- ・ 放牧黒毛和牛の黒胡椒ソース
- ・ 放牧黒毛和牛の牛すじミンチ入り麻婆豆腐 など全 8 品



■ 放牧肥育について

本企画で使用する“放牧黒毛和牛”は、京都府立農芸高校の生徒たちが、学校内の広大な牧草地でのびのびと育てた和牛です。自然豊かな環境で自由に歩き回れる“放牧肥育”により、ストレスが少なく健やかに成長しました。飼料には京都産の稲わらや茶葉などの未利用資源を活用し、環境にも配慮した循環型農業を実践。生徒たちは、日々の世話を通じて「命を育てる責任」と「持続可能な畜産の未来」について学んでいます。

【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 10:00～17:00）

公式ホームページWEB予約はこちら https://bit.ly/nougei_shisen2025_miyako8

※写真はイメージです。※表記価格はお一人様料金で、消費税・サービス料が含まれています。

※内容は変更になる場合があります。詳細はホームページをご確認ください。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し付けください。

以 上