

# 都ホテル 京都八条のSDGs #たべるめぐるホテル

## 京都府立農芸高校の協力による“食のSDGsプロジェクト”

和牛を飼育する高校生、その名も“高校牛児”を目指す全国大会に「和牛甲子園」があります。今年度、京都府立農芸高等学校畜産流通コースの8名が初挑戦！その取り組みの一環で、“食育活動”や“販売会”などが実施されています。その活動に賛同し、中国料理「四川」とダイニングカフェ&バー「ロンド」でも高校牛児によって大切に育てられた和牛をお召し上がりいただけます。いずれも大変貴重なものなので、いずれも2022年12月からの期間限定、数量限定でのご提供となります。



### 中国料理「四川」

佐々木酒造の酒と  
酒粕を使った  
和牛の煮込み



[料 金] ¥3,500

### ダイニングカフェ&バー 「ロンド」

農芸高校の和牛を使った  
ステーキコース



[料 金] ¥10,000

また、ホテル厨房から出た野菜くずの一部を木型のコンポスターで堆肥化、栄養豊富な土を作り育てたハーブやエディブルフラワーを使った商品をロンドで提供しています。

### たべられるお花のゼリー

- ・SUMIRE ~紅茶~
- ・SUMIRE ~チーズ&ローズ~



[料 金] イートイン ¥820  
テイクアウト ¥750

### 朝摘みハーブティー

雲に見立てた綿菓子に  
摘みたてタイムの香り



[料 金] ¥800