こだわりの厳選食材を使用したオーガニックカフェへようこそ

ここは<h1>タグで囲む。 大きさは 14px にする

<header>タグは1000pxの幅に設 定してブラウザの中央に配置する。画 像(ロゴ)と文字を横並びにして文字 を右側に配置する。

CocoonCAFEのこだわり

画像もブラウザ全体に表示

できるようにする。

アクセス

お問い合わせ

<nav>タグ内は背景をブラウザ全体 に表示させ、メニュー箇所は 1000px にして中央に配置する。文字は横並び にする。タグを使用。 文字にカーソルを置いたら色が変化す るようにする。

全体を<main>タグでくくり、左側は<article>タグで囲んで幅を 680px に、右側は<aside>タグで囲んで幅を300px設定し、横並びにする。 <main>タグは幅を 1000px にして、ブラウザの中央に配置する。 <article>と<aside>の間には、20px の余白を入れる。

本文はタグ指定。 色の変わっている箇所はリ ンクを貼る。(カーソルを 置いたら色が変化するよう にする) 画像は右側に回 り込ませる。画像の幅は 300px

見出しは<h2>タグ指定 にして、文字の大きさを 22px にする。見出しのデ ザインは自由。 画像は右に回り込ませ

て、説明文はタグ指 定にして文字の大きさは 16px にする。画像の幅

は300px

は<div>タグでくくり、 クラス指定(クラス名 は、contents)

> は < section > タグで 囲む(クラス名 は.intro)

> > は<div>タグで囲む

当店で使用している野菜は、すべて旬の野菜で す。野菜・穀物は露地もの、有機栽培、無農薬も しくはできるだけ低農薬で育てたものです。当店 は全国各地、新鮮で安全な天然の食材(魚貝、海 老、鶏他)を直接仕入れています。美味しい素材 で手間ひまをかけて丁寧に作った、当店自慢の料 理をゆっくりとご賞味ください。









<aside>タグ内の画像 下との間には 20px の 余白をあける。

画像にはリンクを貼り、カ ーソルを置いたら画像が 半透明になるようにする

CocoonCAFEのコーヒー

コーヒー豆のおいしさはもちろん、栽培方法から 出荷までのプロセスを確認し、高い品質基準に達 した安心で安全な豆だけを輸入しています。コー - の世界を心ゆくまで堪能してください。



CocoonCAFEのパン

独自に契約栽培したフランス産小麦を使用した、 かめばかむほど味わいの深いCocoonCAFEのパ ン。パゲットやカンパーニュ、セイグル、フルー ト・アンシェンヌ、カンパーニュ・オ・フィグ・ ノアなど。











は<div>タグで囲み、ク ラス指定(クラス名 (\$.footer-content)

Copyright CocoonCAFE All Rights Reserved.

タグを使用して 店舗情報を入れる。 文字の大きさは 12px に する。

<footer>タグ内は背景をブラウザ全体に表示さ せ、表と画像の箇所は幅 1000px にして中央に 配置する。右側に空白があっても構わない。 表と画像は横並びにする。

copyright は <small>タクで囲 み、文字の大きさは 14px にして中央に配置する。

CocoonCAFE

こだわりの厳選食材を使用したオーガニックカフェへようこそ



「ランチメニュー」「デザート」の見出しは<h2>タグ 指定にして、文字の大きさを22px にする。 デザインは自由で OK。

メニュー名は<h3>タグ指 定にして、文字の大きさを 18px にする。文字の色を 変更し、下線をつける。 画像は右に回り込ませ て、説明文はタグで 指定。

ランチメニュー

本日の一汁三菜セット 1,300円

適厚な味わいの国産大豆を使った豆腐料理を主菜 に、副菜には極上の昆布出汁で煮た根菜、ミネラ ル豊富な海藻や青菜はさっぱりとした味つけで。 ふっくら炊きあげた玄米ご飯と伝統的な製法で作 られた味噌を使用した味噌汁と一緒に、毎日食べ ていただきたい栄養豊富な定食です。



CocoonCAFE Online Shop

旬野菜のせいろ蒸し膳 1,500円

産地直送で届く新鮮な季節野菜をせいるで皮ごと 蒸しあげ、凝糖した旨味と栄養をまるごとお召し 上がりいただけます。自家製のぼん酢と胡麻味噌 たれで。玄米ご飯、味噌汁、ぬか漬け、副菜一 品。





デザート

チーズケーキ 580円

スッキリしたかるふわ食感のレアチーズケーキ。 3種のチーズを使って毎日愛情込めて作ってま





は**<section>**タグで 囲 む (クラス名 は.menuBox)

は<div>タグで囲む

ガトーショコラ 600円

小麦粉を一切加えない「グルテンフリー」のガト ーショコラで、常温で、冷蔵で、レンジで温めて と、温度状態によって「3つの食感」を味わえる、 当店オリジナルのガトーショコラです。



住所	東京都新宿区西新宿1-7-3
TEL	03-1234-5678
アクセス	新宿(西口)駅前・徒歩3分。JR・小田急・京 王・地下鉄から地下街が直結。
営業時間	10:00~19:00
定休日	火曜日





Copyright CocoonCAFE All Rights Reserved.