

■オリエンテーションシート（フランス料理店 グランメゾン ラベ）

■TOPページの制作依頼内容

ラベは横浜山手に店舗を構えるフランス料理のお店です。  
ラベは、お客様おひとりおひとりを、大切にお迎えしたいと考えています。  
ですから画一的な、おもてなしを良しとしていません。ホームパーティの時に、それぞれの友人の好みを忘れないように、その方のセンスやライフスタイルに合わせるように、ラベはおもてなしをプランいたします。  
ラベのドアを開けてお迎えする時、「いらっしゃませ」とは申し上げないことが多いのです。  
よくいらっしゃいました、の思いを込めて「こんにちは」「こんばんは」と笑顔でお迎えます。  
毎日来てくださる方も、初めていらした方も、同じようにくつろいで過ごしていただきたい。それが、私たちのスタンスです。

■オリエンテーション

- サイトの目的：お店の紹介
- ターゲットユーザー：20代後半～40代の男女がメインターゲット
- 平均使用金額：10,000円 ※ベーシックな金額
- サイトのイメージ：高貴で洗練されたイメージ
- 制作内容：TOPページのデザイン（お店の雰囲気とイメージ、また食事へのこだわりを伝える）

■コンテンツ内容

- ・建物について（お店の特徴「特にこだわりの建物」についての案内）
- ・様々なシーンでのご利用案内（店舗の様々な利用方法の案内）
- ・メニュー案内（料理メニューの案内）
- ・ウェディング（用意しているウェディングプランの案内）
- ・店舗案内（お店の所在案内）

これらの情報をコンテンツとして  
展開したいとおもっています。

■提供データ一覧

○ロゴマーク

Grande Maison La Baie

- 【ロゴの使用方法】
- 1) 基本的にはそのままの状態で使用してください。
  - 2) 白色への反転状態での使用も問題ありません。
  - 3) 黒・白以外の着色は行わないで下さい。変倍状態での使用不可。
  - 4) Grande Maison と La Baie のロゴは分けないで下さい。

○使用画像

別途配布の画像データを参照して下さい。  
配布画像以外の素材使用は行わないで下さい。

■TOPページで掲載して欲しい内容

- ①お店の特徴やコンセプト  
右ページの店舗情報を参照し、TOPページで店舗特徴を紹介して下さい。
- ②インフォメーション（営業時間・営業日・電話など） ※下記情報を掲載して下さい。
  - （1）営業時間：ランチ（11:30～14:00）・ディナー（17:30～21:00）
  - （2）定休日：月曜日（月曜祝日の場合火曜日）
  - （3）パーキングあり（10台）
  - （4）電話番号：078-262-6650
  - （5）住所：神奈川県横浜市山手0-0-0
- ③ブログ（最近のエントリー簡易紹介）  
現在解説している、店舗ブログの最近のエントリーを掲載して下さい。  
例：（1）2024/04/13 横浜山手より。（2）2024/04/11 2011 ラベシェフ日記.No01 （3）2024/04/07 春のメニュー。
- ④予約・問い合わせ  
予約や問い合わせの案内を掲載して下さい。（予約フォームも作成予定の為、フォームへの誘導も行って下さい。）

⑤様々なシーンでのご利用について

当店が考えているお客様の様々な利用方法・シーンを紹介したいと思います。現在下記のカテゴリでの利用を考えていますので、これらの情報をTOPページで掲載して下さい。

（1）ビジネスや接待で

重要なお客様をお招きする際にご利用いただきたいと思います。

（2）家族のお祝い事

還暦・入学・就職などの様々な家族でのお祝い事に利用いただきたいと思います。

（3）結婚式・結納

結婚式や結納の際にご利用いただきたいと思います。

（4）記念日に

結婚記念日初め様々な記念日ごとにご利用いただきたいと思います。（オリジナルプランも承ります）

（5）各種パーティーなど

貸切パーティーや展示会などでのご利用もしていただけます。

■店舗の補足情報

大航海時代以降、世界中に進出して行ったヨーロッパ人にとって、アジアの日差しは非常に強く感じられるものでした。  
そんな異国で心地よく過ごすために考え出された建築様式がコロニアルスタイル。真っ白な建物にベランダを廻らし、風通しが良くなるように工夫された住居は、アジアとヨーロッパ人のスタイルが融合したものといえるでしょう。

都会に現れる、白い壁に大きなテラスをもった建物、そして屋根には日本瓦…明治41（1908）年に建てられた歴史ある建物です。

その中で繰り広げられるフランス料理は、この建物の佇まいと同じく、フランス料理に和のテイストが融合されたもの。

フランス、スイスと数々の3つ星レストランで修業を重ねたシェフが繰り広げる料理のコンセプトは、食材の融合。すなわち美味しい食材に国境をつくらないこと。  
日本とフランスの料理を融合させた独自のコロニアルスタイルです。

フランスの食材もふんだんに使えば、フレンチではタブーとされる醤油がゼリーになって登場する…  
100年の時を経て、さらなるフランスと日本の融合をその目で確かめて下さい。

※コロニアルスタイルとは？  
17～18世紀にイギリス・スペイン・オランダなどの植民地に発達した建築・工芸の様式。本国の様式を模倣し、植民地向けの実用性を加味したもの。

