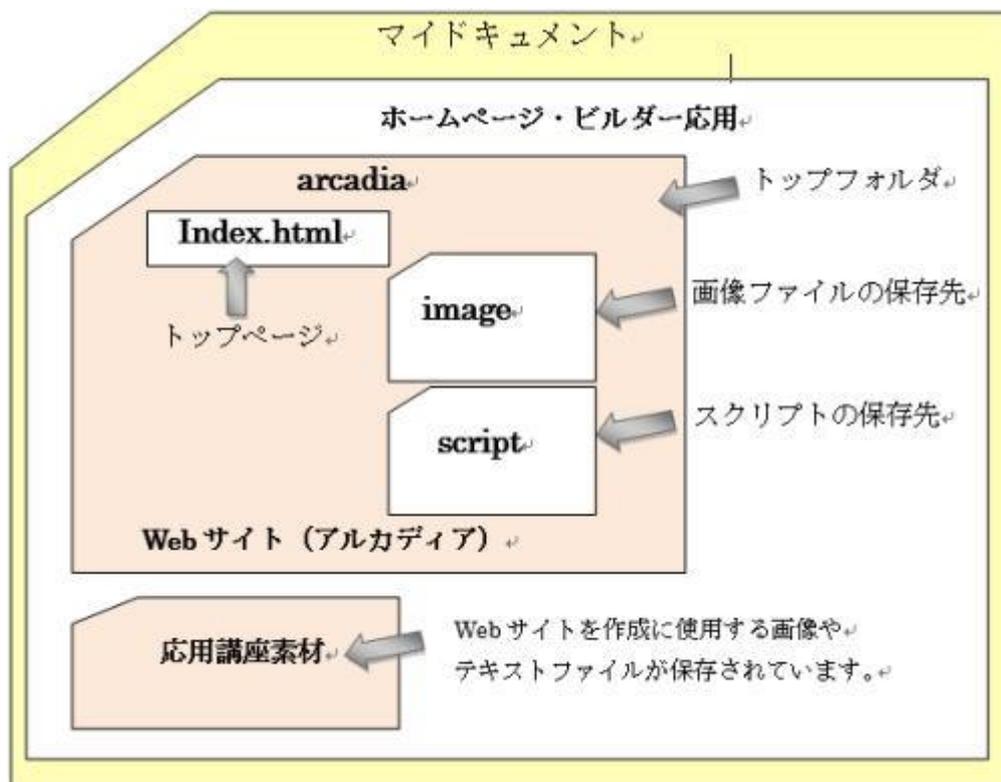


## ホームページ・ビルダー応用講座 1 日講座の内容

「レストラン アルカディア」というサイトを作成し、実際にアップします。

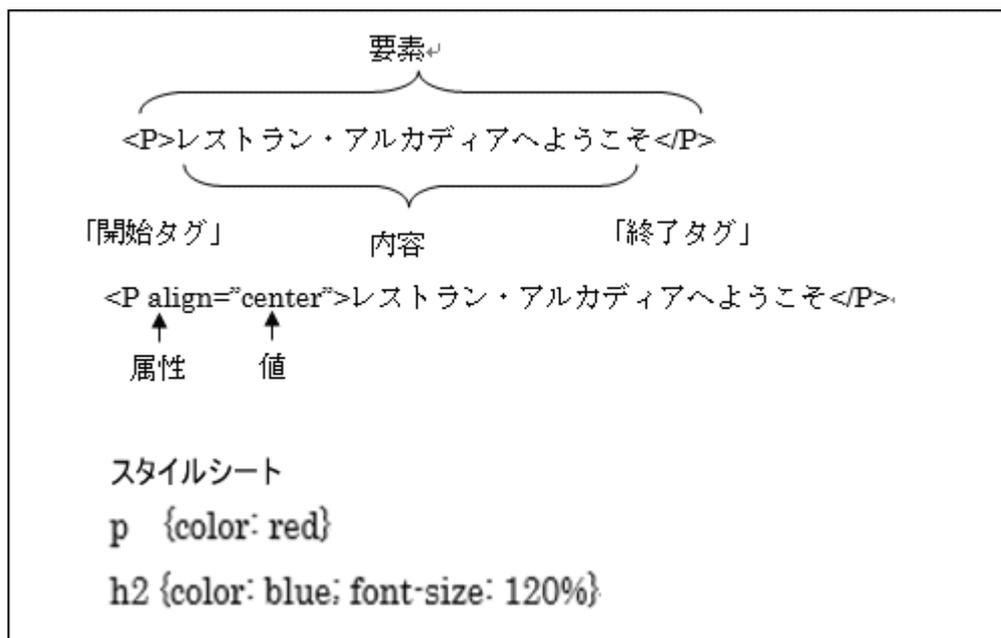
### Web サイトの作成

#### Web サイトの新規作成



### HTML とスタイルシートの基礎知識

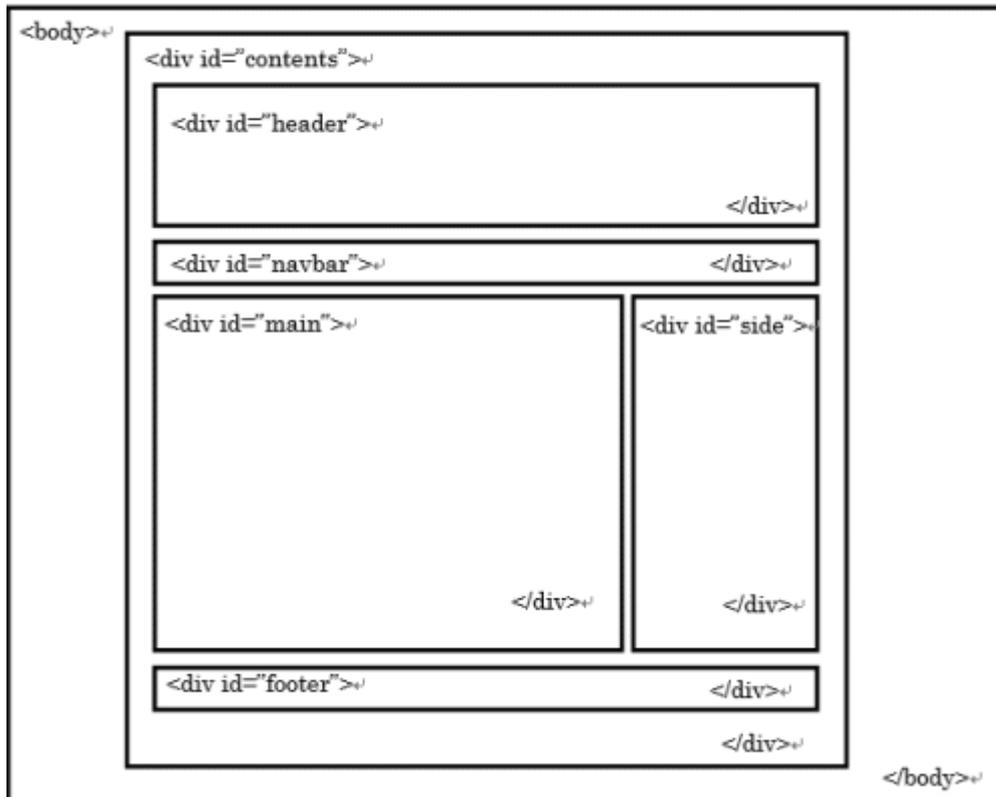
HTML の基礎知識、要素と HTML タグ、Web ページの構成、SEO (検索エンジン最適化) と HTML 文書構造、スタイルシートの基礎知識



## トップページへのスタイル設定

スタイルシートファイルの作成、トップページのスタイルの作成、壁紙と余白の設定、表の設定、リストの設定、段落や見出しの設定、ナビゲーションバーのスタイル

## スタイルシートでレイアウトを設定する



他のページへのスタイル設定

他のページへのスタイルシートを設定、スタイルシートのリンク設定、クラスの設定、画像のスタイル、表のスタイルの設定

**有機野菜のこだわり**



**画像を右に配置して、それに続く文字列を画像に回り込ませるようにスタイルを指定します。**

アルカディアでは生きた有機野菜を使って野菜が主役になるような料理を心がけております。生きた野菜とは、朝採れたての野菜であったり、野菜本来の味が濃くて、とても美味しいです。

**有機野菜のこだわり**

アルカディアでは生きた有機野菜を使って野菜が主役になるような料理を心がけております。生きた野菜とは、朝採れたての野菜であったり、野菜本来の味が濃くて、とても美味しいです。

マージン (左) 10px



回り込み (右)

効果的な画像の利用

サムネイルの作成、イメージマップの作成、ロールオーバー効果の設定、スライドショー、ビデオや Flash フォアの挿入ウェブアートデザイナーで画像作成、複数の画像アニメーションの設定

**Dessert menu**

Top Concept Menu Wine Information Gift Reserve

アラカルトメニュー選択

メニュー	料理のポイント	料金	イメージ
洋梨の赤ワイン煮とパネライスクリーム	洋梨の季節です。洋梨といえどフランスが有名ですがそれ以外にも数多くの種類があります。今回選んだのは、マルクワットという少し酸味のある品種です。洋梨を煮た後に焼いたワインのシロップをソースにしてトッピング。残らず頂けます。	500円	
パナコッタ キャラメルソース	おなじみイタリアのデザート、パナコッタです。ムチムチとした食感がたまりません。キャラメルソースと合わせて、パワフルな美味しさ一掃に決めた果物は洋梨、巨峰、杏、どれも優しい甘さのコンポートです。	500円	
フルーツのグラタン グランマニエ風味	今回のフルーツグラタンは、フルーツにのせたクリームだけもリーナーで焼き、表面もリリリに仕上げました。フルーツはキウイ、バナナ、イチゴなどお好きなものをフレッシュのまま、セルクルという型を使うと、フルーツとクリームが上手く重なりますが、型はなくても美味しさは変わりません。	500円	
さつまいものパンケーキ アングレズソース	さつまいもをパンケーキ、どちらもお腹に優しいほっとするおやつのお表格です。裏ごししたさつまいもパンケーキの材料に混ぜて焼いただけですが、アングレズソースやキャラメルソース、それにアイスクリームを添えればちょっとした一品です。	500円	
各種のコンポートとサクサクレイ	徳用はとでも美味しいりんごの産地、採れたてのそのシャキシャキとした食感と甘さは格別ですが、ジャムやコンポートにするともまた違った美味しさが楽しめます。今回はととでも優しい甘さとしたハイカスタードクリームと組み合わせました。	500円	

Copyright (C) 2007 Restaurant Alcaideia. All Rights Reserved.

SPECIAL MENU  
限定メニュー

PRIVATE ROOM  
プライベートルーム

WEDDING  
ウェディング

MAP  
ご案内地図

レストラン アルカディア

〒000-0000  
東京都西市区〇〇-〇〇  
TEL:00-0000-0000  
FAX:00-0000-0000

サムネイル  
小さな画像が作成され、それをクリックすると元の大きな画像が表示されます。

スクリプトの基礎知識、スクリプト利用方法、オプションメニューの利用、小さな別ウィンドウの表示



クリックすると大きな画像が表示されるサムネイル画像の作成

The screenshot shows a website titled "Dessert menu" with a navigation bar (Top, Concept, Menu, Wine, Information, Gift) and a main menu section. The menu items are listed in a table with columns for menu name, description, price, and image. A tooltip window is overlaid on the first menu item, showing a larger image of the dessert. The tooltip text reads "スクリプトで新しい小さなウィンドウで表示".

メニュー	料理のポイント	料金	イメージ
洋製のホイップクリームと パナコアイスクリーム	洋製のデザートです。洋製といえばフランスが有名ですがそれ以外にも数多くの種類があります。今回選んだのは、マルゲリットという少し酸味のある品種です。洋製を濃た固に残ったワインのシロップをゼリーにしてトッピング。残らず頂きましょう。	500円	
パンコッタ キャラメルソース	おなじみイタリアのデザート、パンコッタです。ムチムチとした食感がたまりません。キャラメルソースと合わせて、パワーアップした美味しさ！一緒に添えた果物は洋梨、巨峰、杏。どれも優しい甘さのコンポートです。	500円	
フルーツのグラタン ブランマニエ風味	今回のフルーツグラタンは、フルーツにのせたクリームだけもオーブンで焼き、表面をリリリリに仕上げました。フルーツはキウイ、バナナ、イチゴなどお好きなものをフレッシュのまま。セルクルという型を使うと、フルーツとクリームが上手く盛りますが、型はなくても美味しさは変わりません。	500円	
さつまいものパンケーキ アングレーズソース	さつまいもそしてパンケーキ。どちらもお腹に優しくほっとするおやつのご代表格です。真ごしたさつまいもをパンケーキの材料に混ぜて焼いたのですが、アングレーズソースやキャラメルソース。それにアイスクリームを添えればちょっとした一品です。	500円	
料種のコンポートと サクサクパイ	信州はととても美味しいりんごの産地。採れたてのそのしゃっきりとした歯ごたえと甘さは格別ですが、ジャムやコンポートにするともまた違った美味しさが楽しめます。今回はととても軽いくさくさとしたパイとカスタードクリームと組み合わせました。	500円	

### Web サイトの転送

Web サイトを転送、FTP ツール

Web サーバーへの転送

