

卒業制作

19/02/2021

GO TO 『Liaison』

～コロナ禍でも行きたいお店～

調理師科 2年2組 H班

西崎翔太

小林みどり

永田祐太

厚井優也

市川愛恵

逆井美玖

河井綾郁

北殿貴永



『Liaison』



『つながり』

コロナで色々なものが分断・制限



「**つながり**」の大切さ

- ・ チームワーク
- ・ お客様とのつながり



モダンなフレンチレストラン『Liaison』
都心のオフィス街丸の内

店のコンセプト

食を通じた【非日常】という体験にお金を使ってもらいたい

「コロナ禍で生活が変化したことによって、食べ物や食生活の意識で変わったことはありますか？」

■出典：『HOT PEPPER』調べ ■調査時期：2020年9月
■調査対象：全国の20・30代男女 ■有効回答数：2,075人



順位	変わったこと	%
1位	娯楽が減ったので食べ物でちょこっとぜいたくをしたくなった	34.7
2位	より節約したくなった	34.2
3位	健康に気を遣うようになった	29.5
4位	非日常感が味わいたくなった	16.8
5位	より手がかからないものを選ぶようになった	15.3
6位	少し手がかかってもおいしいものを選ぶようになった	13.8

ペルソナ

32歳
女性

シン
グル

都心
勤務

キャリア
ウーマン

流行や
トレンド
に敏感

イン
スタG
好き



ビフォーコロナの食生活

- 毎日、オフィス近隣で外食ランチ
- 夜はおしゃれなお店で女子会やデート

コロナ禍で
生活スタイル
が一変



コロナ禍に対応したメニューへ

非日常感の楽しめる
ちょっと贅沢なランチコース
3,000円

ランチの
外食自粛

リモート
ワーク

夜の
飲食禁止

外食機会の
減少

贅沢ランチで、
仕事の気分転換
ストレス解消！

会社が費用負担の
ランチミーティング

フレックスタイム
勤務時間に融通

働き方改革の影響も

ランチの新しいニーズ⇒予算や時間にゆとり

客単価アップ売上確保、店内の客席にゆとり(感染対策)



MENU

前菜

サーモンとアボカドの瞬間燻製

スープ

ビーツのポタージュ

魚料理

ススキのシューファルシ

焦かしバターソース

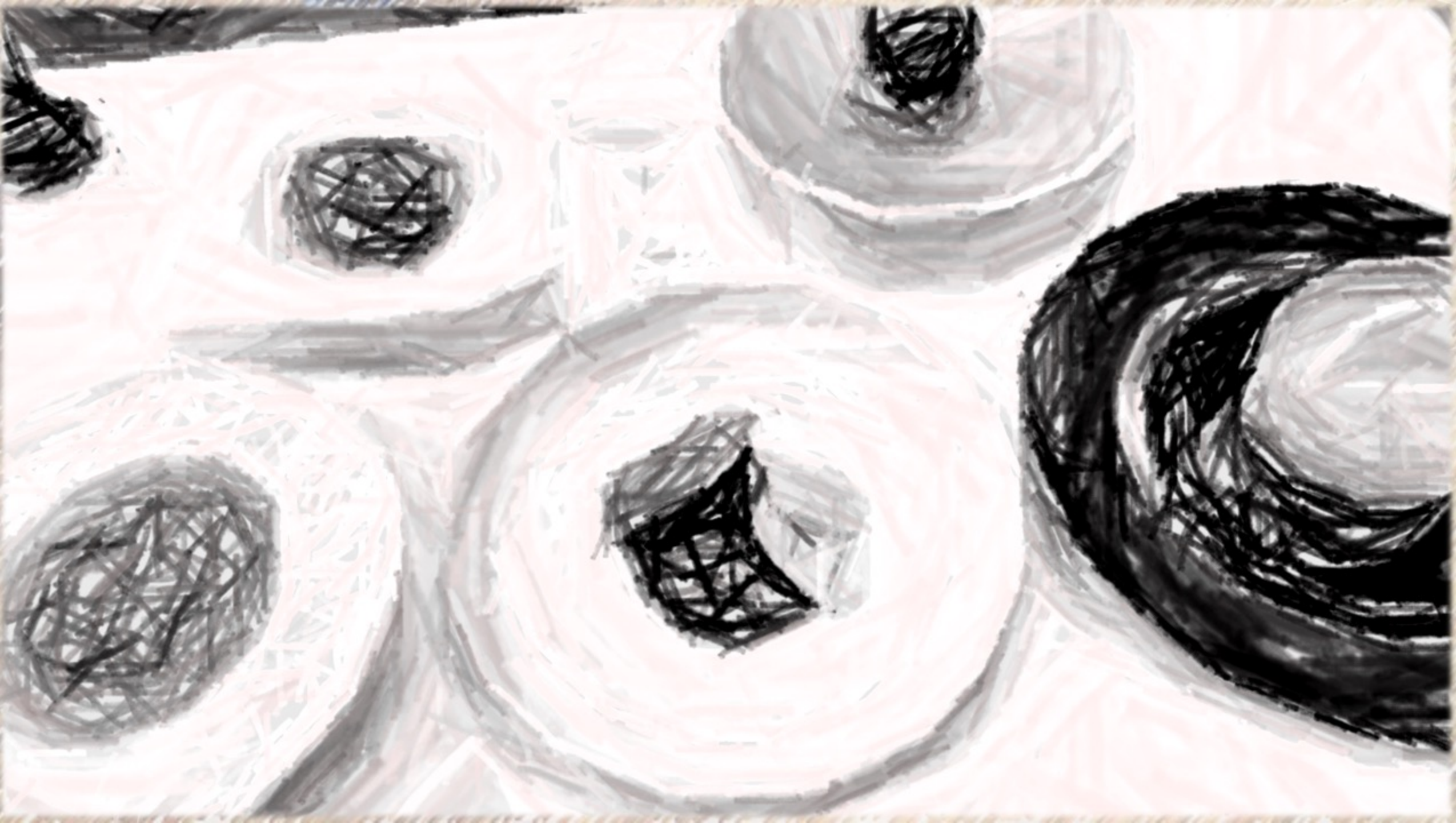
肉料理

鴨のロースト 赤ワインソース

ペアリングドリンクと共に

デザート

チョコドーム







前菜

サーモンとアボカドの瞬間燻製





スープ
ビーツのポターージュ





魚料理

スズキのシューファルシ 焦がしバターソース





肉料理

鴨のロースト 赤ワインソース
ペアリングドリンクと共に





デザート
チョコドーム





原価計算(1人あたり)

売価 3,000円 原価 976.2円

原価率 32.5%

サーモンとアボカドの瞬間燻製

サーモン(生)	30g	90
アボカド	1/10個	22
いくら	2.5g	28.8
オリーブオイル	3ml	2.2
調味料(塩・砂糖)	少々	0.2
林檎のウツチップ	1g	0.9
セルフイユ	1枚	1.3
合計	145.4円	

スズキのシューファルシ

スズキ	50g	125
キャベツ	50g	11.5
ベーコン	15g	29.4
バター	15g	22.2
トマト	1/8個	18
ケツパー	1g	0.36
パセリ	0.25g	0.8
レモン汁	4g	3.1
玉葱	12g	2.6
セロリ	6g	7.8
人参	6g	1.3
にんにく	1g	3
合計	225.1円	

ビーツのポタージュ

ビーツ	1/8個	31.9
玉葱	25g	5.5
ベーコン	3g	5.9
にんにく	1g	3
ブイヨン	87.5g	8.8
牛乳	22g	4.4
バター	4g	6.2
薄力粉	2.5g	0.4
サラダ油	10g	2.6
塩	0.25	0.1
ディル	0.25	7.2
合計	76円	

ペアリングドリンク

グレープF生	30g	30
トニックウォーター	60g	23.7
グレナディンS	5cc	4.3
塩	1g	0.1
合計	58.1円	

鴨のロースト

鴨ムネ肉	50g	112.5
長ネギ	15g	12
赤ワイン	25g	8.9
フォンドヴォー	20g	26
エシャロット	15g	16.5
グレープフルーツの皮	少々	0
調味料(塩・黒コショウ)	肉1%	0.1
マイタケ	1/5P	24
カレー粉	0.1	0.3
ジャガイモ	31g	10.5
バター	8g	11.4
牛乳	7.25g	1.4
トマトピューレ	25g	11.5
ゼラチン	0.25	1
パセリ	1g	4
合計	240.1円	

バケット	0.2本	44
------	------	----

チョコドーム

スイートチョコ	32g	60.8
バター	12.5g	18.3
アーモンドプードル	12.5g	15
薄力粉	10g	1.7
強力粉	2.5g	0.4
ラム酒	20g	34.2
フランポワーズ	5g	9.8
ブルーベリー	5g	9.8
牛乳	26g	5.1
グラニュー糖	22.5g	5
卵黄	7.5g	4
生クリーム	15.5	14.4
カルパトス酒	2.5g	9
合計	187.5円	

画像・映像・音楽などの引用元

イラストの引用URL アートリエゾン <https://www.art-liaison.com/>

画像の引用URL pixabay <https://pixabay.com/ja/photos/> , セララバアド <https://www.celaravird.com/> ,
ジョンティアッシュ <https://www.gentil-h.com/>

映像の引用URL pixabay <https://pixabay.com/ja/videos/>

BGMの引用URL Stratovarius <https://youtu.be/lxlbmgzdX7E> ,
Music Box Channel / オルゴールチャンネル https://youtu.be/MnBRvFqy_4I

卒業制作を通して学んだこと

非日常感

リエゾン

コロナ禍

美味しさ

価格

満足感

- ・ テーマ、コンセプトを踏まえたメニューづくり
- ・ コストコントロールの重要性
(いかに現実的な原価に抑えるか)



Sin