dinii

メニューのレイアウトを整えよう

参考資料

- カテゴリ画像について
- おすすめ機能
- 特集ラベル
- 注文制限
- メニュー動画
- 案内
- デザインテンプレート

牡蠣業態メニュー

- 参考例1
- 参考例2
- 参考例3
- 参考例4

順番を整えてスッキリ見せよう！

💡メニューに画像を入れたら表示順を整えることで一気に見やすいメニューに！

写真有り、写真なしで
表示順が
まとまっておらず、
見づらい印象。。。







画像サイズの大きいものから
表示順を整え、
画像のないメニューは
下にまとめることで
スッキリみやすく！



ダッシュボードから簡単に設定できます！

設定方法は次のページへ➡SOON

画像サイズ変更の手順

💡画像サイズの変更は、ダッシュボードから簡単に設定可能！

ダッシュボード左側のタブ
から「メニューマスター」
→「メニュー」を選択

↓

サイズ変更したい
メニューを選ぶ

↓

画像の表示サイズより
表示させたい
画像サイズを選択



早速試してみよう！

表示順変更の手順1

💡表示順の変更は、ダッシュボードから簡単に設定可能！

ダッシュボード左側のタブ
から「メニューマスター」
→「メニュー」を選択

↓

「表示順編集」をクリック

↓

表示順編集をしたい
カテゴリを選択



次のページへ

表示順変更の手順2

💡表示順の変更は、ダッシュボードから簡単に設定可能！

メニュー一覧から
対象のメニュー名を
ドラッグ＆ドロップで
順番変更が可能。

編集したらプレビューを見て
仕上がりを確認しよう！





早速試してみよう！

メニュー画像にメリハリをつけよう！

メニューの画像サイズを下記の様に変更することができます！
メリハリをつけて、見やすいメニューづくりをしましょう

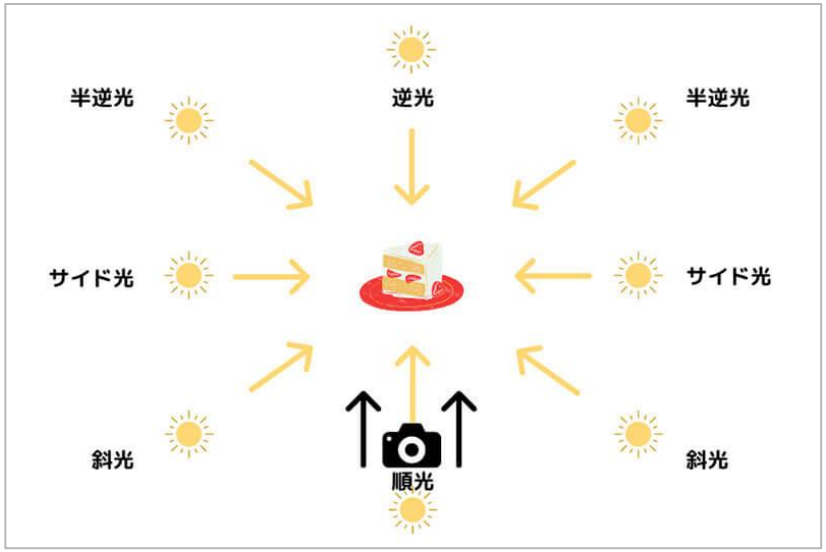


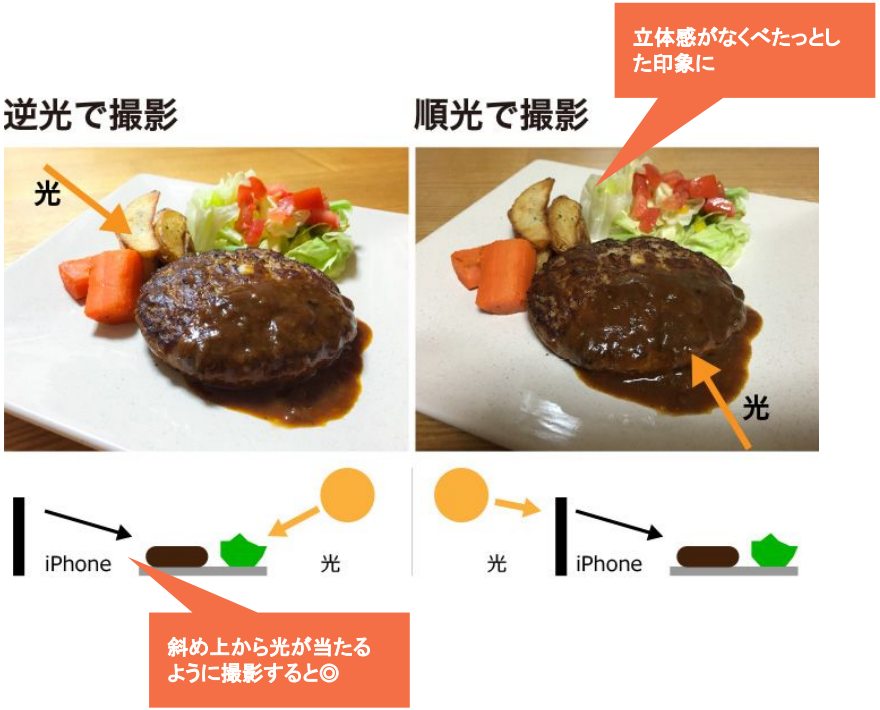
メリハリをつけることでこんな良いことが！

👍売りたいメニューや
季節のおすすめを打ち出しだせる
👍お客様からみて何がおすすめメニュー
なのかわかりやすく、注文されやすい
→客単価UPに繋がりやすい！

メニュー写真の撮り方方テクニック

💡 自然な料理写真のライティングは、『逆光』または『半逆光』が基本





料理の写真は光の当て方で大きく印象が変わります。
ライティングのポイントを把握して、頼みたくなるようなメニューにしよう！

メニュー写真の撮り方テクニック

メニュー写真はしずる感を意識して撮影しよう！
スマホ撮影の際のポイントをお伝えします！







メニュー写真の撮り方テクニック

美味しそうな料理写真を取るための基本構図

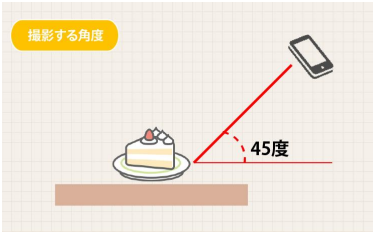
💡 **斜め45度の角度で撮影すると、料理の「上面」と「側面」の両方が見えて立体感のある自然な写真に！**

対角線構図



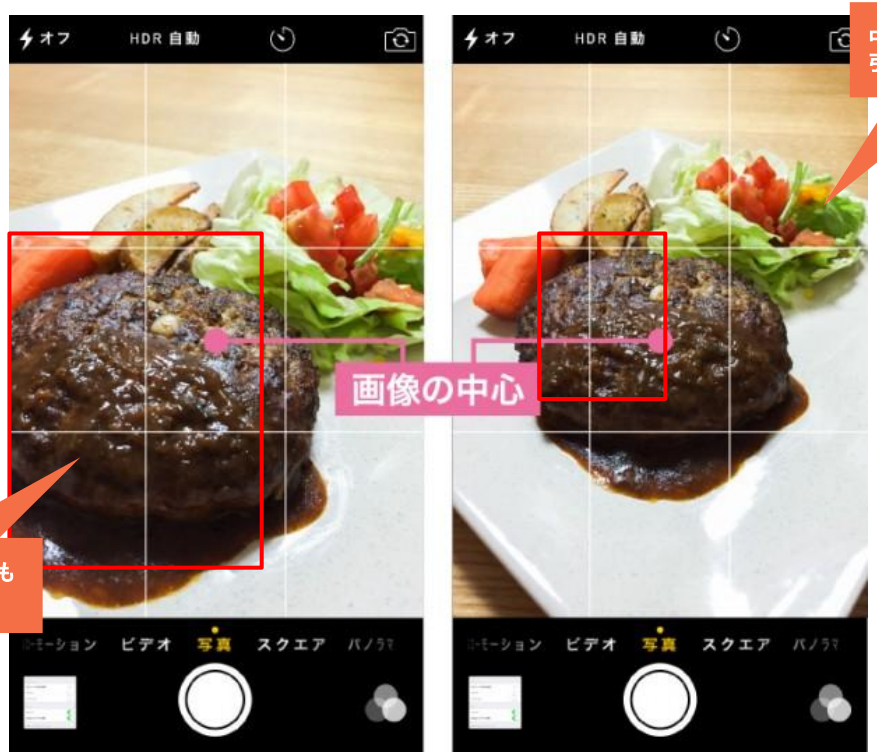


こんなイメージ！



メニュー写真の撮り方テクニック

💡基本は一番見せたいものをセンターに！あえてずらして強調するのも◎



グリッドの表示方法



メニュー写真の撮り方テクニック

メニュー写真はしずる感を意識して撮影しよう！
スマホ撮影の際のポイントをお伝えします！





カテゴリ画像を入れて統一感を出そう！

以下のように、メニュー画面にカテゴリ画像を設定することができます









（※画像サイズ 1684px×356px）

カテゴリ画像を設定するとこんな良いことが！！

👍メニュー全体に統一感がでて見やすく、思わず注文したくなるような素敵なメニューに！

👍見たいものをすぐに探すことができ、注文率 UP！(見つからない、見づらいからいいやを防ぐ 🤷‍♀️)

ラベル設定を活用しよう！

ダイニー活用度UP！お客様へ伝えたい情報を盛り込もう！

特集ラベル





💡「おすすめ」「人気」などの
ラベルをつけることができます！

ダッシュボードでの設定方法

メニューマスター＞メニュー＞メニュー情報



アプリを使って画像の文字入れや加工に挑戦しよう！

背景色変更



文字入れ



カテゴリ画像作成



加工や文字入れにおすすめのアプリ

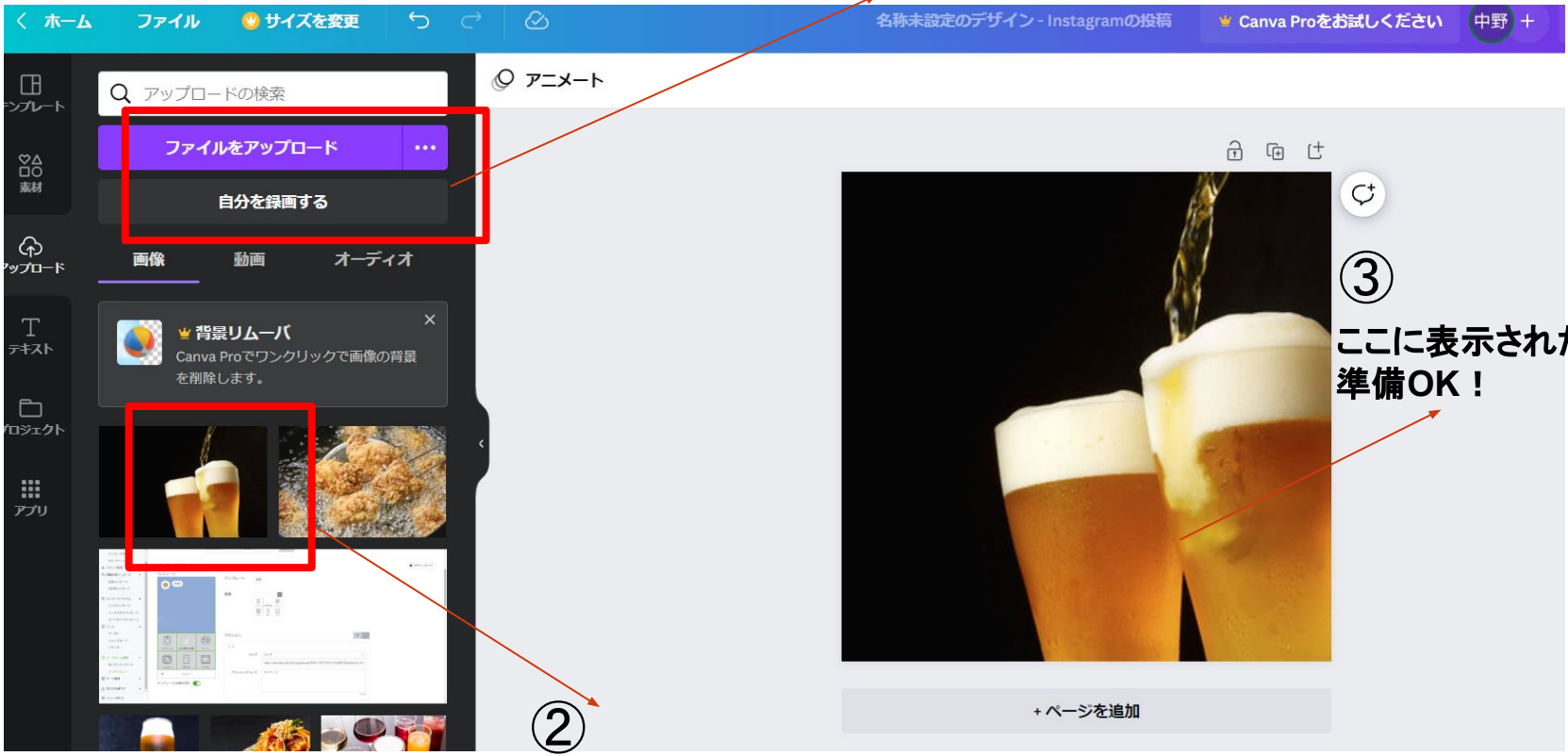
👍無料で文字入れや加工ができる（※一部有料素材がございます）

👍操作がわかりやすく初心者でも利用しやすい

Canva

アプリを使った文字入れ手順1

① 「ファイルをアップロード」から文字入れをしたい元画像を選択



② アップロードされた画像を選択

③ ここに表示されたら準備OK！

アプリを使った文字入れ手順2

① 「テキスト」タブをクリックし
テキストボックスを追加



③

表示された
テキストボックスを編集し、
文字サイズ,フォントなどを
整えて完成！

テンプレートから好みのデザイン ,フォントを選んでもOK

dinii

加盟店に学ぶ
メニュー活用事例

dinii活用店舗から技を学ぼう！（ドリンクレイアウト編）

ROBATA幸 様 の活用例 関東：イタリアン,ワイン



こんなことになっているかも..？

グラスワイン、ボトルワイン、スパークリング
などのカテゴリを色分けでみやすく設定





各ワインの味の特徴、
説明を入れることで
わかりやすく！

燗アガリ様 の活用例

～dinii活用店舗から技を学ぼう！～

関東：居酒屋,海鮮,和食

日本酒や焼酎を扱うため、
気軽にお水が頼めるような気づかい



お酒の簡単な説明を入れることで、
モバイルオーダーでも迷わない！





天賞　特別純米



天賞　本醸造



伯楽星



金陵

dinii活用店舗から技を学ぼう！（フードレイアウト編）

ろばた焼き 絶好調てっぺん様 の活用例 関東：和食,海鮮



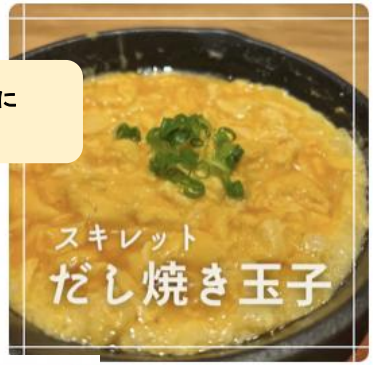
鮮魚の一本売り

日替わりの場合は見本写真を
入れておくとイメージできるので◎



強調したい部分は文字を大きくし　インパクトをつける

たまごのふわふわ感を出すために
写真は寄りが◎





画像編集で写真右上に「名物」を
入れることでおすすめがわかりやすく！

dinii活用店舗から技を学ぼう！（ドリンクレイアウト編）

ろばた焼き 絶好調てっぺん様 の活用例 関東：和食,海鮮



大ジョッキは専用カテゴリを作り
見やすく！注文しやすく！

ドリンクのイメージに合う背景
にすることでイメージしやすく

撮影した写真の背景を消すのは簡単！

詳しくは
「iphone 背景透過」で検索



dinii

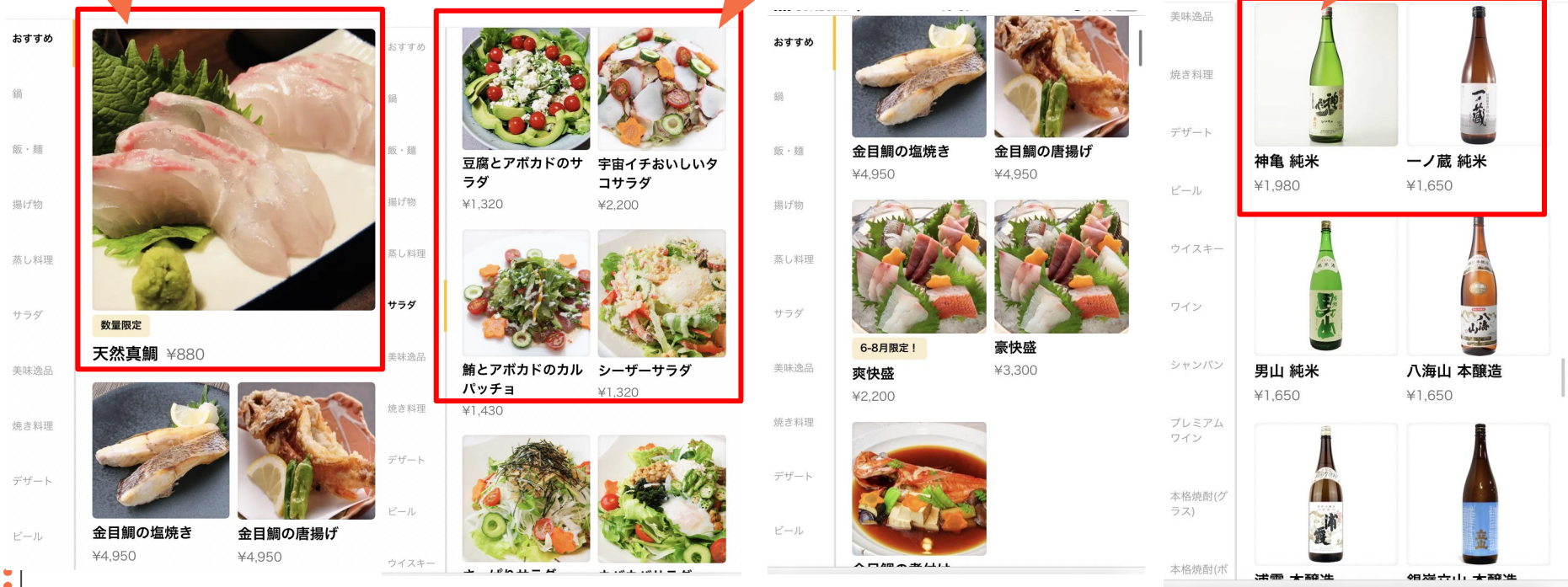
メニューレイアウト例

海鮮,和食業態のレイアウト例

おすすめはメニューは
画像を大きく！
ラベルを入れて目立つように

サラダは写真を多く入れること
でメニューの華やかさUP

日本酒はボトルを写真にする
ことでわかりやすく



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

おすすめはメニューは
画像を大きく！



「数量限定」「人気No1」など
ラベルを入れて目立つように

サラダは写真を多く入れることでメニューの華やかさUP



しずる感や調理工程は
「動画」で表現



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

お知らせ用のカテゴリを作成

効果的なトリミングでアクセントを！

カテゴリ画像を入れて
メニュー全体の統一感を！

お知らせやイベント、こだわりのストーリーなどをメニュー一覧に乗せてコンテンツ化









dinii

メニューレイアウト例

dinii加盟店事例

海鮮,和食業態のレイアウト例

おすすめはメニューは
画像を大きく！
ラベルを入れて目立つように

カテゴリに絵文字を入れる

おすすめドリンクに動画を入れる





モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

焼肉にくだらけ様（関東,焼肉,高単価）

カテゴリ画像を入れて
メニュー全体の統一感を！



写真の背景色を目立たせて
おすすめを強調

お店のこだわりをカテゴリ、メニューにしてコンテンツ化





しずる感を「動画」で表現



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

焼肉にくだらけ様（関東,焼肉,高単価）

画像サイズでメリハリを！





特集ラベルで強調

コースなど料理が盛りだくさんの時は真上からの写真



料理を強調したい時はアップかつ斜めからの写真



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

THE MEAT DUTCH 様（関東,レストラン）

しずる感や調理工程は「動画」で表現

写真や動画に文字をいれて強調

カテゴリ画像を入れてメニュー全体の統一感を！









モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

THE MEAT DUTCH 様（関東,レストラン）

おすすめメニューは画像を大きく！

お皿の色を変えてメニューを鮮やかに









デジタルメニューお客様画面　レイアウト例

画像のないドリンクはカテゴリ画像を入れて見やすく

おすすめメニューは画像を大きく！

カテゴリ画像を入れてわかりやすく

スパークリングワイン

スプマンテ ¥660

つぶつぶ苺スパークリング ¥715

白桃スパークリング ¥715

オレンジスパークリング ¥715

ビール

スーパードライ　レギュラー ¥715

スーパードライ　ラージ ¥1,078

アサヒ　ドライゼロ ¥550

常陸野ネストビール



ペールエール ¥968

DINNER MENU～

¥0

名物

ロティサリーチキン



名物

【フルサイズ】ロティサリーチキン ¥3,190

ピッツァ



マリナーラ
¥770



マルゲリータ
¥935



ビスマルク
¥1,100



D．O．C
(ディー・オー・シー)
¥1,100

ぜんさい



タコと薫香たまごのアイオリソース
¥770



タコとアボカドのサラダ仕立て
¥1,045





ヤリイカのソテー サルサヴェルデ セミドライトマト 真鱈のからすみ添え

モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例　客単価￥6,000~

Frence & Wine ビストロアジル

スパークリングワイン【グラス注文】

スパークリングワイン【ボトル注文】

ビール

前菜

メイン

パスタ

チーズ

デザート

白ワイン【グラス注



白レバーペースト ¥780

メルバトースト追加 ¥100



スパークリングワイン【グラス注文】



【グラス】こぼれ！スパークリングワイン ¥850

【グラス】ラ・ロスカ ¥850

【グラス】クレマンデュジュラ ¥1,230

SDGs

イチゴスパークリング「rinato wine」 ¥980

白ワイン【ボトル注文】



【ボトル】センダスデルレイ　アイレン ¥3,980



【ボトル】スパイバレー　ソーヴィニヨン・ブラン ¥5,180



【ボトル】ヤルンバ ワイ　シリーズ　リースリング ¥6,480



【ボトル】アルディッシュ・ルイラトゥール ¥6,480



【ボトル】ギルラン　ゲヴェルツトラミネール ¥6,890



【ボトル】ギルラン　ピノ・グリージョ ¥6,890



【ボトル】カンティーナ

スパークリングワイン【グラス注文】

スパークリングワイン【ボトル注文】

ビール

前菜

メイン

パスタ

チーズ

デザート



オススメ！

牛タンのカルパッチョ ¥1,180



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例（バル・ダイニング）

カテゴリ画像を入れて見やすく

チーズのとろ～り感を写真で表現

写真はグツグツ感を意識

サラダ Salad


生ハムのごちそうグリーンサラダ
¥1,099


シーザーサラダ
¥989


炙りサーモンカルパッチョ
¥989


燻製チーズポテトサラダ
¥659





おすすめ料理 1 Recommendation 1


厚切りベーコンとソーセージのラクレットチーズ
¥1,869


チーズインハンバーグのラクレットチーズ
¥1,869


[花畑牧場]追加ラクレット
¥659


穴あきチーズケーキ
¥659

タパス Tapas


アンチョビキャベツ～アーリオオーリオ仕立て～
¥769


焦がし醤油コーンバター
¥549


トマトのマリネとモッツァレラチーズのカプレーゼ
¥989


ガーリックチーズディップ
¥659

アヒージョ/フライ Ajillo & Fried





モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例（バル・ダイニング）

カテゴリ画像を入れて見やすく

おすすめ商品は画像サイズ大で表示





両国エール　アメリカンペールエール
¥826



ケープコッドフォグNEIPA
¥1,078



シークラブチョコレートスタウト150ml
¥933



技-WAZA-インペリアルスタウト150ml
¥933



海外フルーツ＆サワー
テイスティングセット
ハーフサイズの料理
アペタイザー＆その他
今月のおすすめメニュー
メイン料理
ソーセージ



がっつり！ローストビーフ【小】
¥880



【ハーフサイズ】フィッシュ＆チップス
¥980



チキン＆チップス
¥770



味変３種セット
¥308





がっつり！ローストビーフ ¥0









十勝ハーブ牛のエイジングステーキ
¥2,860



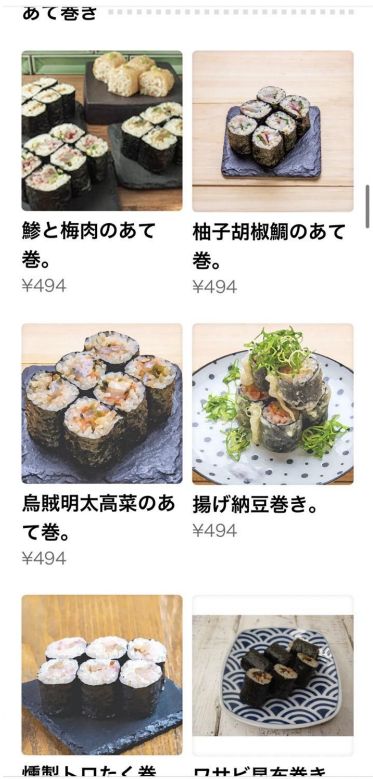
(ハーフサイズ)麦



麦酒屋さんのカツ

モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例









モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例（バル・ダイニング）

ビールはボトルやラベルを写真に入れて
分かりやすく

ドリンクにも画像を入れることで注文率UP！

ボトルビール ［ライト ボディ］



セゾンデュポン
330ml
¥950



ヴンダーラガー
330ml
¥1,080



モンクズ スタウト
330ml
¥980



セント ベルナルデュス エクストラ4
330ml
¥1,180

本日の樽生ビール



ザ・モルツ 樽生
250ml
¥650



ブロンシュ ド ブリュッセル 樽生
250ml
¥690



バルバール ブロンド 樽生 250ml
¥840



グーズ ティルカン ドラフトバージョン(樽生)　150ml
¥890

ール
自社醸造ビール特集！！
ボトルビール
アルコールドリンク
グラスワイン
ボトルワイン
おすすめソフトドリンク
ソフトドリンク

ボトルビール



デリリウム・トレメンス
¥1,380



ギロチン
¥1,380



デリリウム・ノクトルム
¥1,270



デリリウム・レッド
¥1,210



デリリウム・クリスマス
¥1,320



デリリウム・ブラック
¥7,980



デリリウム・ブロンド・バレルエイジド
¥7,980



パラノイア
¥1,090

サワー・カクテル



ドライレモンサワー
¥580



リッチレモンサワー
¥580



ハイボール
¥580



レモンハイボール
¥580



ジンジャーハイボール
¥580



フレッシュミントモヒート
¥690



ミックスベリー モヒート
¥740



ジントニック
¥580

モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例（関東・ビストロ）

おすすめは画像大サイズ、
特集ラベルを利用して強調

Frence & Wine ビストロアジル



【ボトル】イチゴスパークリング「rinato wine」　¥5,800



【ボトル】イチゴスパークリング「rinato wine」

株式会社イタリアンイノベーションクッチーナ（本社：東京都渋谷区、取締役社長：青木 秀一）の食品ロスだけでなく地域応援もする『rinato』プロジェクトに賛同し、ビストロアジルでの店舗販売を行います。
商品名は、イタリア語で「再生」を意味する「ｒｉｎａｔｏ」（リナート）。完熟していたり、規格外だったりして市場出荷できず、加工用に冷凍保存した紅ほっぺやきらび香など４品種２００キロを使用
ルデ
で
」な
えた。

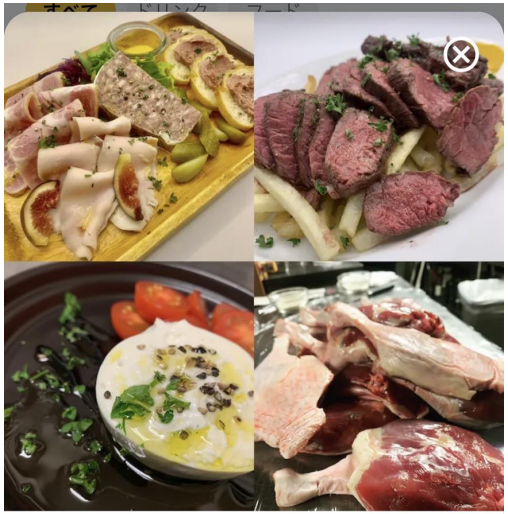
－ 1 ＋　¥5,800　追加

0円表記で
料理のポイントを説明



お料理紹介

¥0



お料理紹介

星付き店出身のシェフや海外で修業を積んだシェフをはじめ、
一流の腕をもつ料理人が自慢の品々をご提供します。
お料理についてのご質問やご要望が御座いましたら気軽に
お声掛けください。

－ 1 ＋　¥0　追加

モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例　客単価￥8,000〜



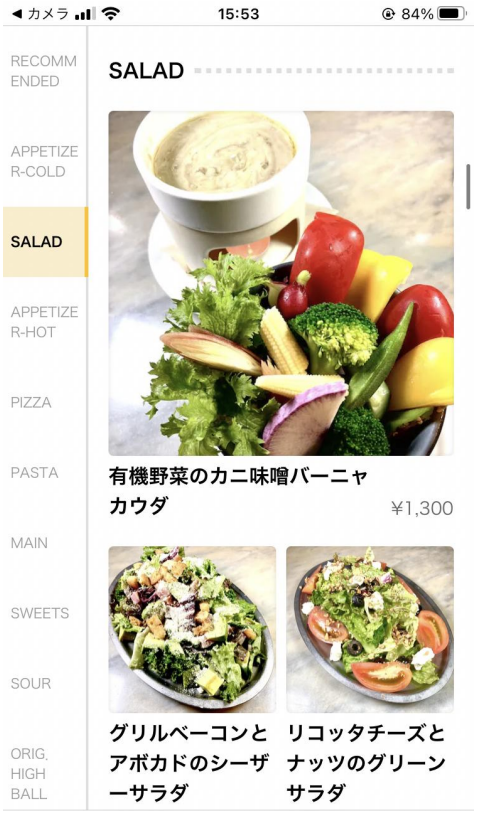






デジタルメニュー　お客様レイアウト例







デジタルメニュー　お客様レイアウト例

調理、盛り付け工程を
動画で表示



発酵バターとパルミジャーノチーズ　スパゲッティ　¥968



賞味期限５９秒のオムレツ
¥693

魚介のサルピコン
¥418



ブロッコリーのブランシール~生酵素ソース~
¥638



パタータスブラパス
¥693



フレンチポテトフライ
¥638



甘海老とししゃもの揚げ焼き
¥693

特集ラベルを活用

⚓コース
プラン

21時以降

⚓？？？

⚓シーズナルメニュー

⚓パエリア

⚓肉料理

⚓シーフード



千葉県産 真鯛のブルスケッタ
¥480



あんこうのベニエ〜けずりあん肝仕立て〜
¥748



桜エビとちぢみホウレンソウのオムレツ



マテ貝のガーリックバターソテー
¥968

⚓シーフード



ノルウェーサーモンのハーブグリルステーキ　レモン焦がしバターソース　¥2,090



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

燗アガリ様（関東,ろばた焼き,海鮮,和食）

メニュー写真に文字を入れて
わかりやすく



よくある質問、
モバイルオーダーの使い方を表記





画像を編集し、レイアウト
を整えて見やすいメニューに



メニューレイアウト例


12:21
61%
ダチョウ ¥439
ワニ ¥439
イノシシ ¥439
魚介串カツ
海老 ¥274
イカ ¥219
カキ ¥439
子持シシャモ ¥164
貝柱 ¥219
サーモン ¥219
サーモンチーズ ¥274
キス ¥219
その他串カツ
web.self.dinii.jp


12:21
61%
ジビエ串かつ
鹿 ¥439
カンガルー ¥439
ダチョウ ¥439
ワニ ¥439
イノシシ ¥439
魚介串カツ
海老 ¥274
イカ ¥219
カキ ¥439
web.self.dinii.jp


定番串
ぷりっぷりのエビ ¥385
いい牛肉 ¥385
ホタテ ¥308
キス ¥275
国産豚ロース ¥220
牛肉 ¥198
web.self.dinii.jp


大根 ¥220
蘭王卵 ¥220
じゃがいも ¥110
牛スジ ¥198
ごぼ天 ¥165
平天 ¥176

牡蠣BASARA 立川 (客単価5~6千円)

モバイルオーダー(MO)利用率を上げるために、MOからの注文で牡蠣を3つ→4つにするサービス

→ お客様のチェックイン率が 75%







ザ オイスター マンズ 門前仲町 (客単価3~4千円)

特集ラベルに当日仕入れた牡蠣の情報を載せている









モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

ROBATA幸様（関東,イタリアン）

ワインの味,特徴を入れて
わかりやすく、注文しやすく

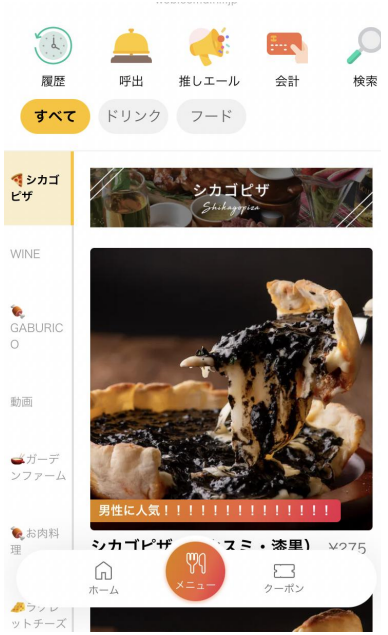
画像サイズ×写真の中の文字
サイズでメリハリを

背景色変更＆文字入れで
オシャレに！



モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

ワインの味,特徴を入れて
わかりやすく、注文しやすく

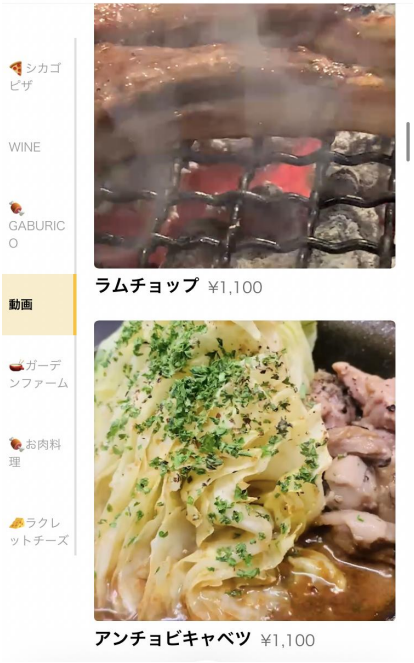


画像サイズ×写真の中の文字
サイズでメリハリを





背景色変更＆文字入れで
オシャレに！



メニュー事例

写真はすべてスマホで撮影。カテゴリ画像、画像のテイストを統一することで
見やすいメニューに。









メニュー事例

寿司居酒屋業態　写真のテイストと文字の色、フォントをあわせて落ち着いた印象に







メニュー事例

画像編集でラベル付けし統一感＆インパクト。カテゴリ画像は木札デザインで店舗との統一感を





モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

関東,大衆居酒屋（客単価3～4千円）



Fまこちゃん凍眠生酒 ¥2,068





瞬香秀凍　純米にごり生原　高 波 特別本醸造 Frozen





江戸緑茶ハイ
¥528～



江戸緑茶ハイおかわり中身
¥418～



ウーロンハイ
¥528～



緑茶ハイ
¥528～





【麦】和ら麦
¥539



【麦】吉四六
¥605









グラスワイン【赤】
¥605



グラスワイン【白】
¥605



梅酒
¥539



カシス
¥539

モバイルオーダーお客様画面　レイアウト例

関東,大衆居酒屋（客単価3～4千円）













トマトサラダ
¥429



たたききゅうり
¥429









シロ
¥193



ハツ
¥193



レバー
¥193



ハラミ
¥193

dinii

その他活用事例

採用情報の掲載

採用情報をメニューや公式アカウントで訴求できます！

モバイルオーダーメニュー上にスタッフ募集の掲載をしている店舗



LINE公式アカウントのリッチメニューに採用ページを掲載



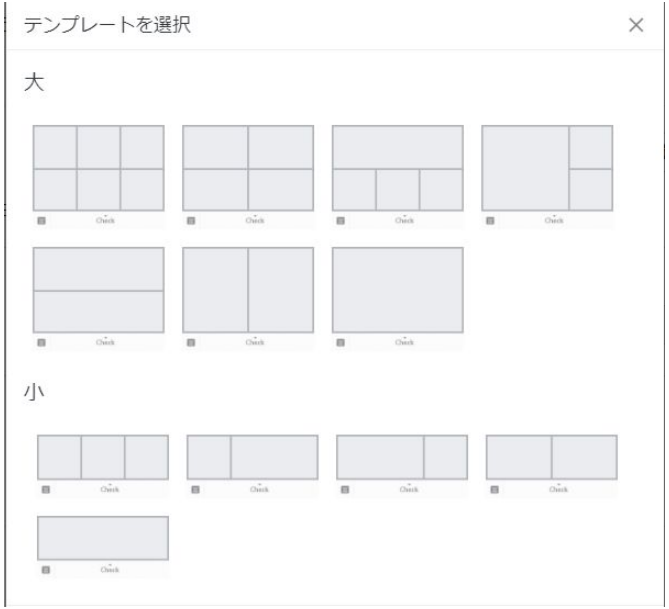


リッチメニュー活用例

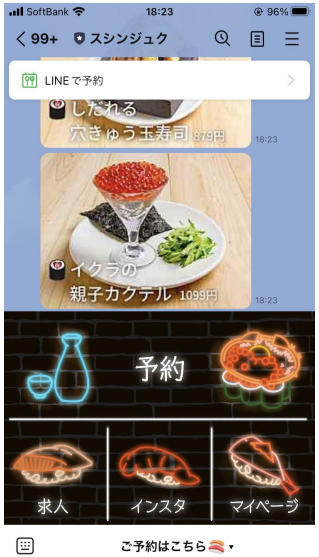
リッチメニューとは？

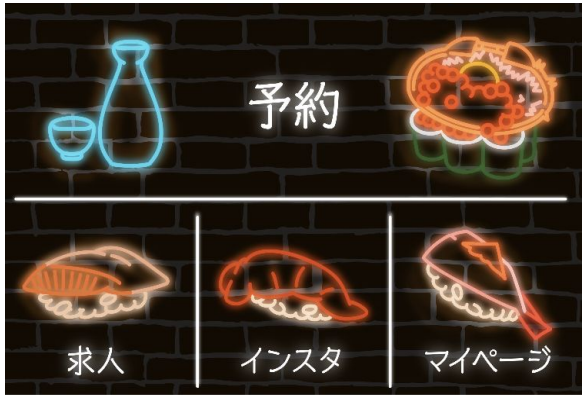
「リッチメニュー」は、トーク画面下部（キーボードエリア）に固定で表示されるメニュー機能です。
リッチメニューには、クーポンやショップカードなどのLINE公式アカウントの機能のほか、
ECサイトや予約サイトなど、外部サイトへのリンクを設定できます。





リッチメニュー活用例





LINEで予約の予約フォームを表示
強調させたいので大きめに表示





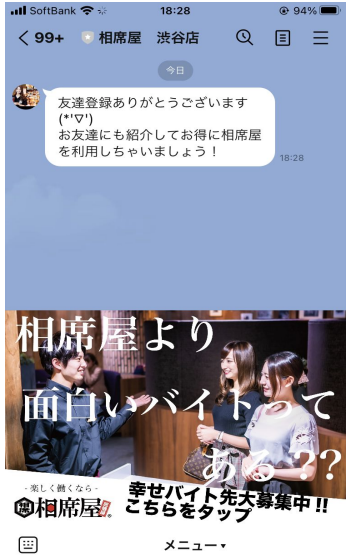
系列店の案内や店舗の詳細、予約、求人など幅広く訴求

リッチメニュー活用例





毎週火曜の飲み放題
イベントを記載



採用ページを一画面で
大きく掲載



メニューでの訴求事例

忘年会予約受付をモバイルオーダー上で訴求できます





メニューでの訴求事例

忘年会予約受付をモバイルオーダー上で訴求できます

