

I. 課題名 日本料理店のインテリア

II. 設計条件

1. 計画目的
地方中核都市の中心部にあるシティホテル内に設ける懐石料理を中心とした日本料理店である。屋内に日本庭園を設けた、落ち着いた日本料理店のインテリアを計画する。
2. 周辺状況及び建築物の概要 (図-1、2)
 - (1) 周辺状況
敷地は、駅からのアクセスが良好で、人通りが多い歩道に面している。
 - (2) 建築物の概要
構造、階数——鉄骨鉄筋コンクリート造、14階建て
3. ホテルの概要
 - (1) 1階はロビーとカフェラウンジ、2階は各種レストラン、3～14階は客室である。
 - (2) 幅広い客層に上質なサービスを提供する。
4. 設計対象範囲 (図-1、2)
 - (1) 設計対象範囲は、ホテルの2階にあり、床面積約170m²である。
 - (2) 従業員は9名 (オープンキッチンに料理人2名、厨房スタッフ3名、ホールスタッフ4名) とする。
 - (3) 車椅子使用者の利用に配慮する。ただし、客席については、車椅子使用者がすべての客席を利用できるものとしなくてもよい。
 - (4) 所要スペースは、下表のとおりとする。

所要スペース	特記事項
エントランススペース	・受付、レジ、クロークを設ける。 ・4人分の席がある待合コーナーを設ける。
屋内日本庭園スペース	・15m ² 以上とする。 ・ひとまとまりのスペースとし、当該スペース内に通路を設けてもよい。 ・屋内日本庭園にふさわしい植栽などを計画する。 ・植物は、給水と照明によって維持されるものとする。
個室スペース	・個室Aは、畳敷き、上足、10席×1室とし、4席と6席に襖で仕切ることができるようにする。 ・個室Bは、畳敷き、上足、4席×2室とする。 ・個室Cは、テーブル席、下足、6席×1室とする。 ・利用者が屋内日本庭園を楽しめるように配慮する。
オープンキッチン	・カウンター席を12席以上設ける。 ・シンク、コンロ、作業台 (コールドテーブル) をそれぞれ2セット設ける。
厨房	・30m ² 程度とする。(パントリースペースを含む。) ・厨房内のインテリアは計画しなくてもよい。
	・トイレは、ホテル内の共用のもの (既設) を利用する。 ・従業員控室は、ホテル内に別にあるものとする。 ・その他必要と思われるスペース・家具は、適宜設けてもよい。

- (5) 床、壁等の設計条件は、下表のとおりとする。

部位	特記事項
床	・仕上材は自由に設定できる。
柱及び梁	・解体・撤去はできない。その位置は、図-1、2に示すとおりである。
壁等	・図-1、2に示す「壁又は開口部を設定する範囲」内の任意の位置に、壁又は開口部を設ける。 ・解体・撤去ができない壁は、図-1、2に示すとおりである。 ・間仕切壁は適宜設けることができる。
天井	・適宜設けることができる。

- (6) 空調・換気設備、給排水衛生設備及び電気設備は、自由に設定できるものとする。なお、PSは、隣接するレストランA又はB内のものを使用するものとする。

III. 要求図書

- (1) 設計製図答案用紙〔1〕、〔2〕の所定の位置に、下表の要求図書を完成させる。

要求図書	特記事項
平面図兼家具配置図 (縮尺1/50)	・主要な寸法を記入する。 ・スペース名又は室名を記入する。 ・家具、器具等の配置を記入する。(厨房内は除く。) ・床、壁及び天井の仕上げを記入する。(厨房内は除く。) ・天井高及び床レベルを記入する。(2FLを±0とする。)
設計主旨	・計画上工夫した点を説明する。
透視図	・屋内日本庭園を含むスペースのうち、設計主旨をよく表している部分を描く。 ・家具と人物を描く。 ・大きさは、W300mm以上、H200mm以上とする。 ・彩色する。
スケッチ	・共用廊下側から見た日本料理店のファサードを表現する。

- (2) 鉛筆、色鉛筆、製図ペン又はマーカーのいずれを用いてもよい。
- (3) 図面は、フリーハンドでもよい。
- (4) 寸法単位は、mmとする。

図-1 平面図 縮尺1/100 (下書用)

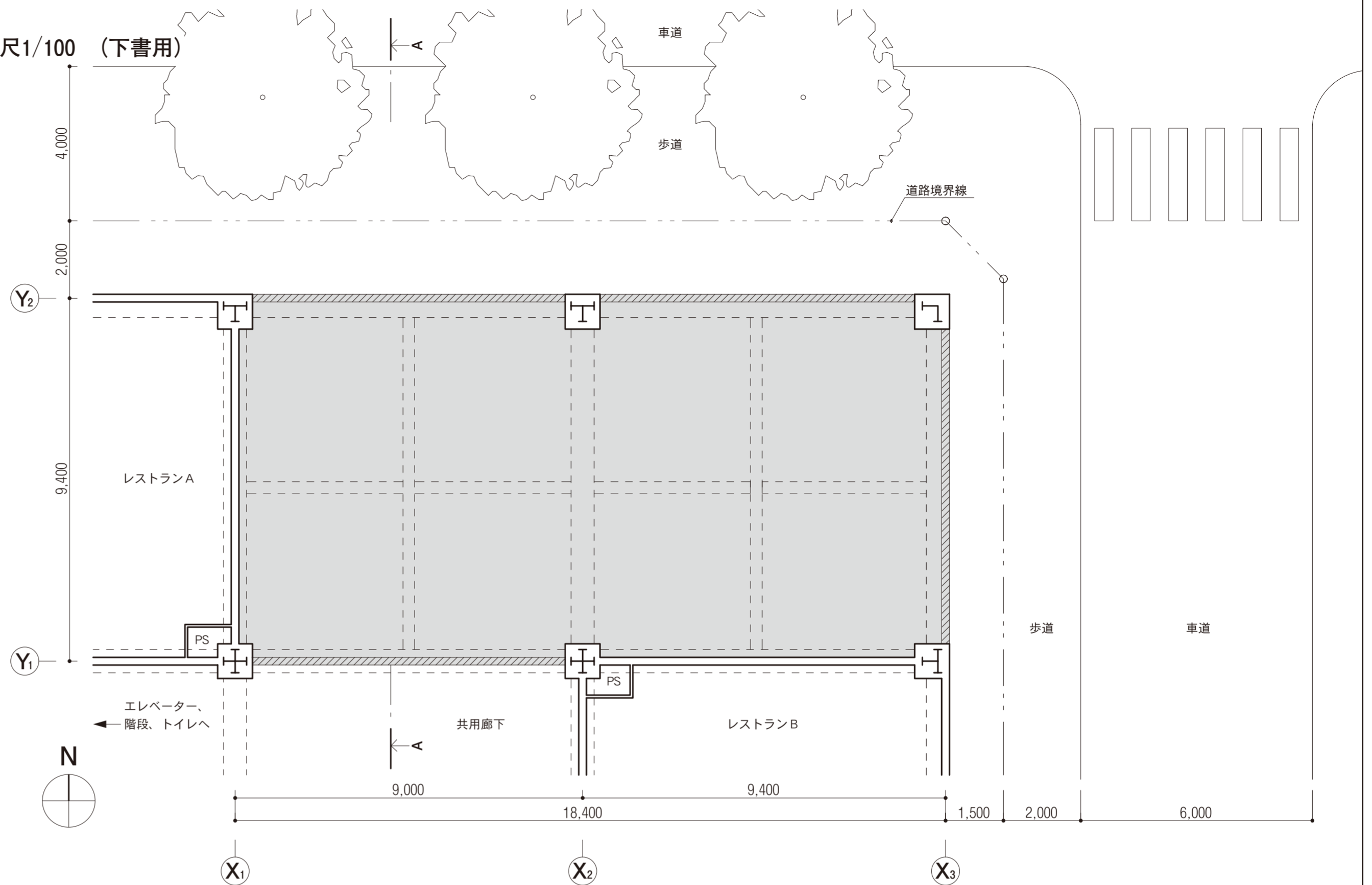
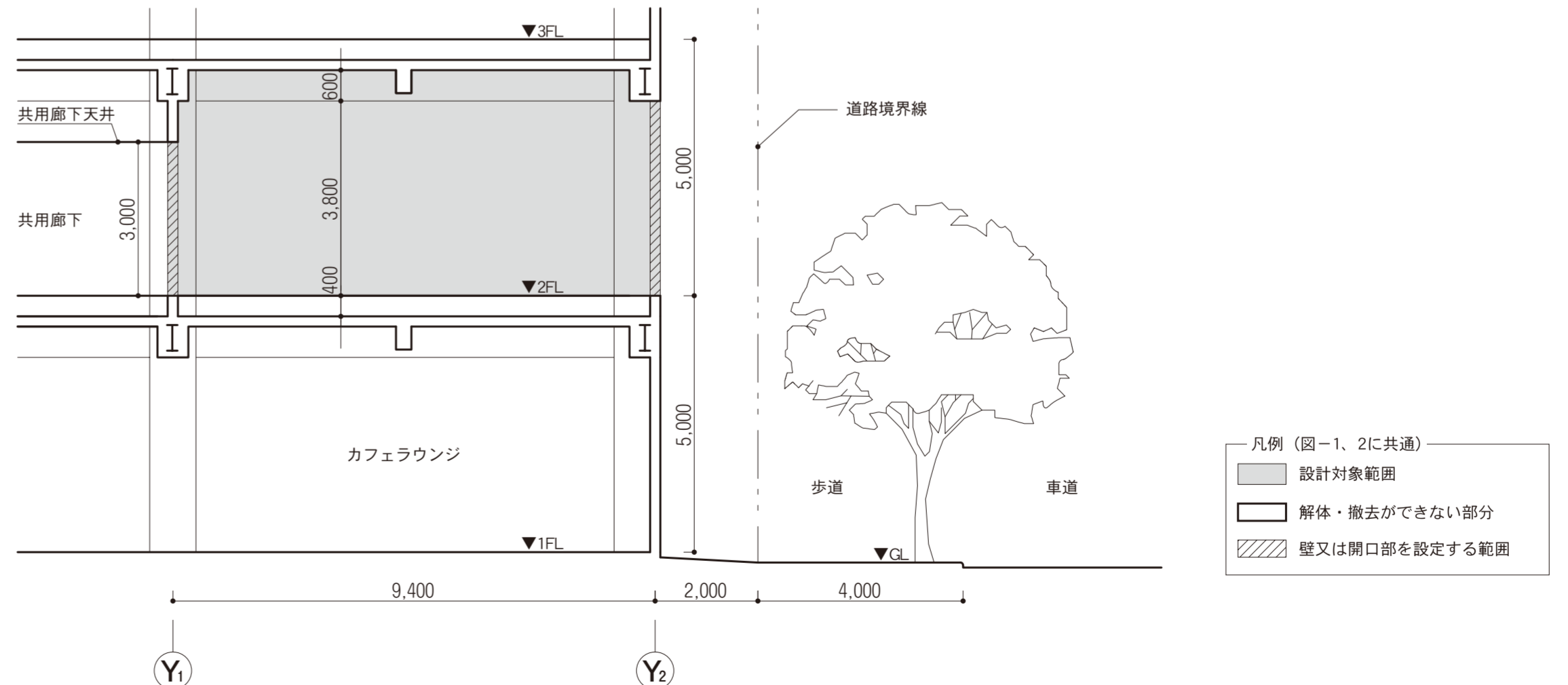


図-2 A-A 断面図 縮尺1/100



凡例 (図-1、2に共通)

	設計対象範囲
	解体・撤去ができない部分
	壁又は開口部を設定する範囲

INTERIOR PLANNER 令和4年度インテリアプランナー試験
設計製図問題用紙

試験地	受験番号	氏名

この問題用紙については、試験終了まで試験室に在室した者に限り、持ち帰りを認めます (中途退出者については、持ち帰りを禁止します)。