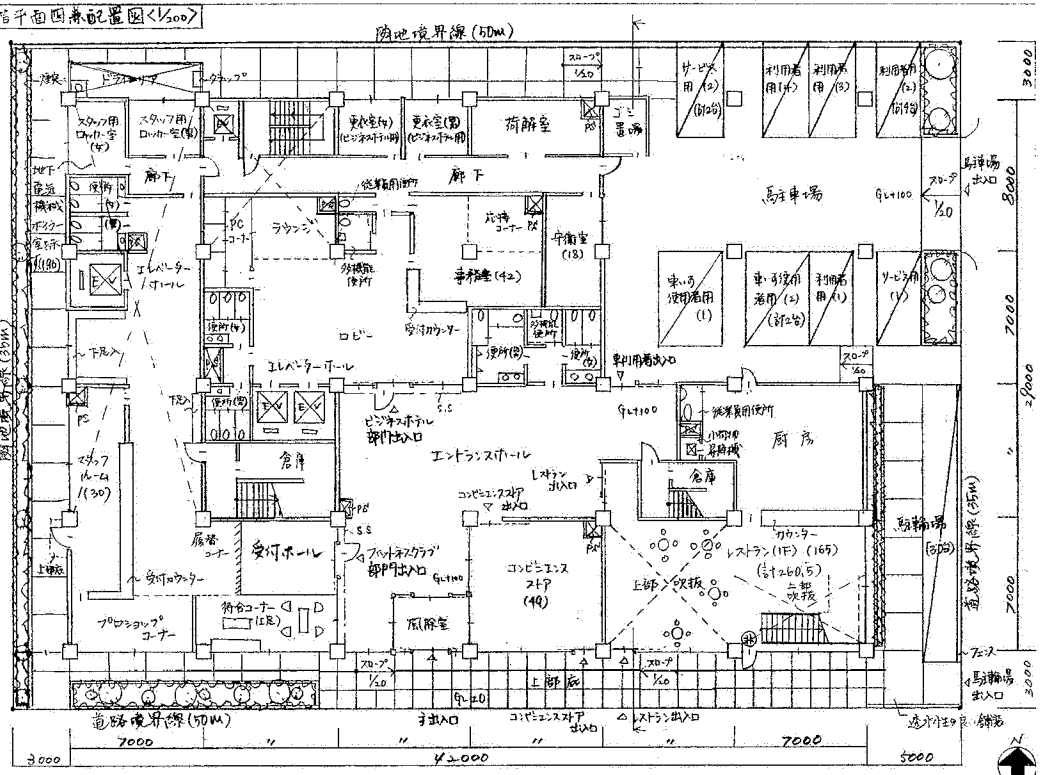
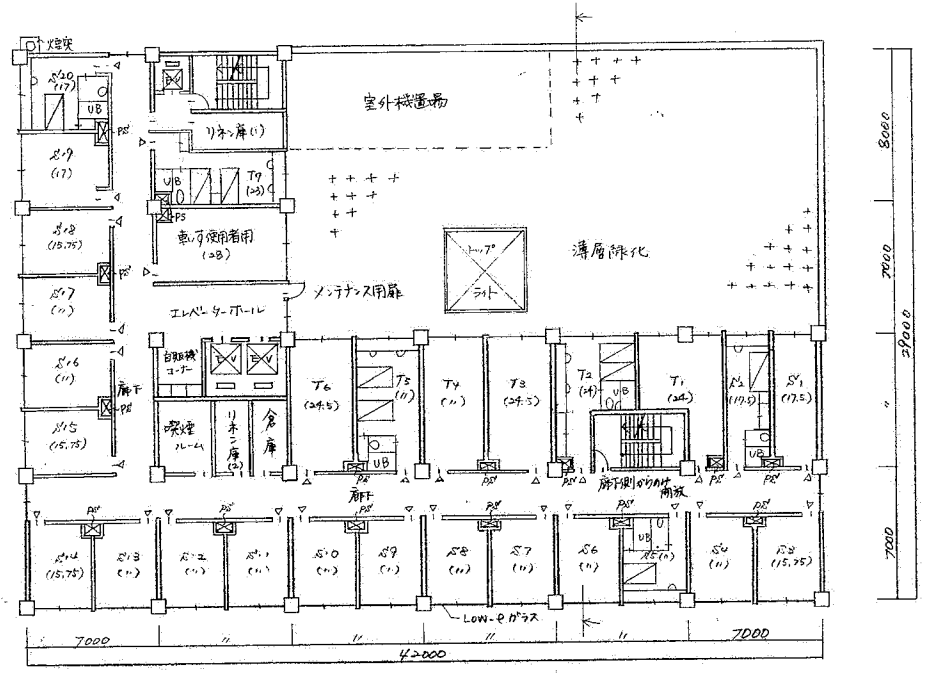
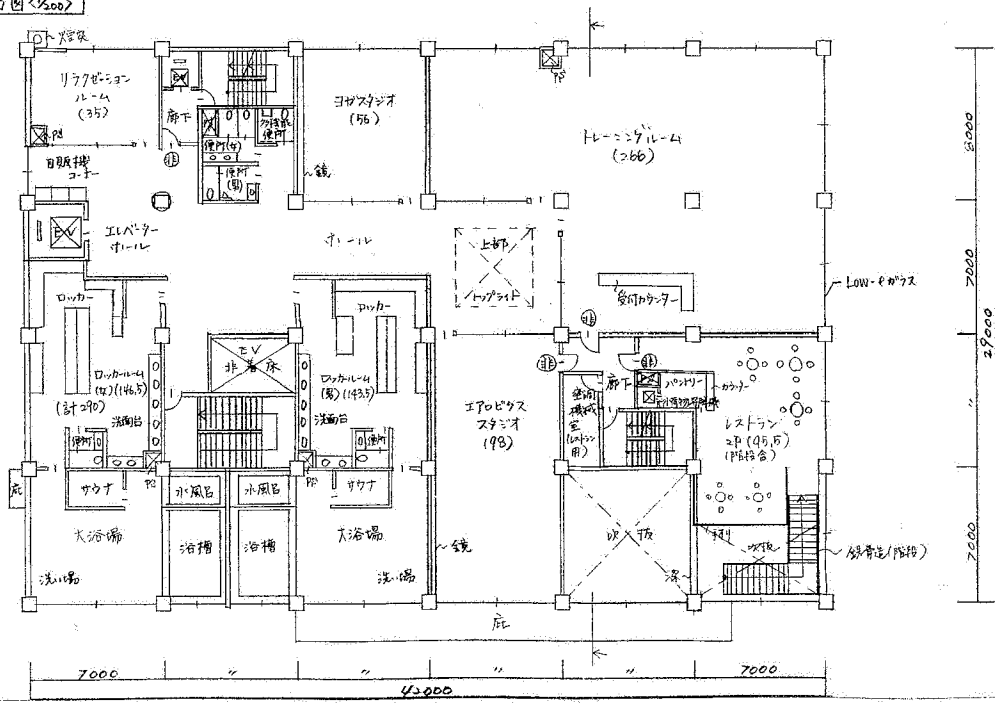
1階平面図 <1/200>



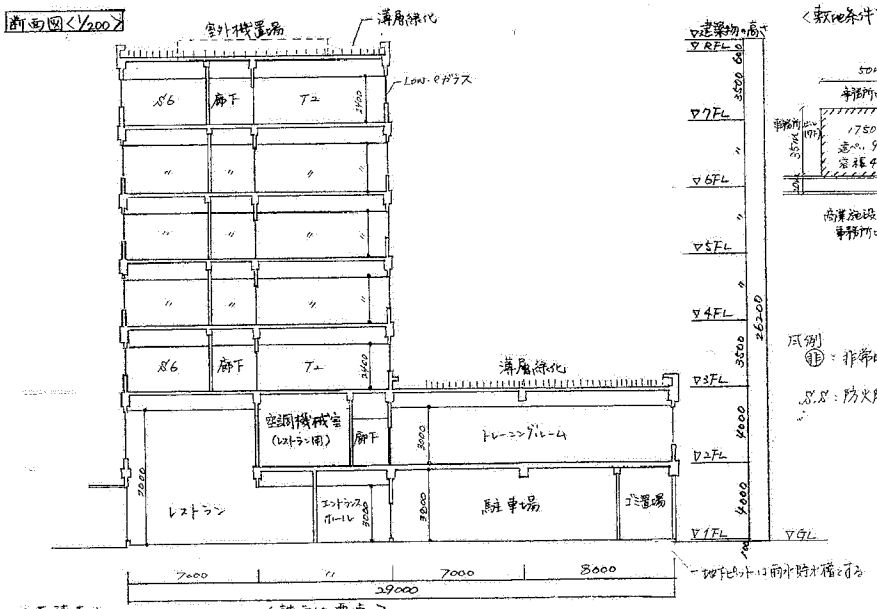
3階平面図 <1/200>



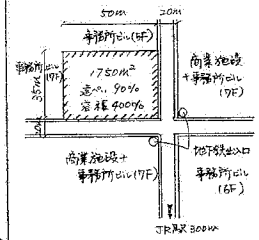
2階平面図 <1/200>



断面図 <1/200>



<敷地条件>



凡例
(非) : 非常時のみ開放
S.S : 防火防煙シャッターを示す

<面積表>

7階	42×29 − 14×15	1008.0 m²
2階	42×29 − 7×7 − 7×4 + 5.2×1.6 + 1.6×2.	1152.5 m²
3〜7階	(42×14 − 14×15) × 5.	3990.0 m²
合計		6150.5 m²

<計画のポイント>

- 構造計画 … ラーメン構造の鉄筋コンクリート造とし、7m×7~8mスパンにして、構造的に安全な回り、経済性、耐久性を配慮した。
- 設備計画 … 空調は時間帯利用度が経済性、利便性に配慮し、空冷ヒートポンプパッケージ方式とした。吹抜けのあるレストランはダクト隠蔽とし、専用の空調機械室を設けた。地下機械室は浴室になるべく近い位置に配置し、ポンプ等の関係に配慮した。
- 環境負荷低減 … 熱負荷低減の為、気候ガラスにはLOW-Eガラスを使用し、屋上はできる限り緑化(溝層)した。敷地内の植栽の散水には地下ピットを利用して雨水を貯めて利用することとした。外構には高木性の良い舗装材を使用した。
- 建築計画 … 大通りの交差点に面する好立地を生かす為、東南の角には展望を向かう。来客の望める1レストランを南でとし、視認性を高める為に吹抜を設けた。中央にエントランスホールを南とし、そこから外れ小の部門へアプローチできる様にした。各部門内の動線も分かり易く使い易い様に心がけた。来客用の避難階段は廊下側のみ開く様にし、安全性に配慮した。