



# Asyatt.

北海道ニセコ / Niseko 富裕層向けレストランバーのレセプション / 11月より勤務スタート

世界の富裕層向けのラグジュアリーラウンジレストラン&バーでのお仕事です

## Job Information

### Hiring Company

株式会社Asyatt.

### Job ID

1460505

### Industry

Hotel

### Job Type

Permanent Full-time

### Location

Hokkaido, Abuta-gun Kucchin-cho

### Train Description

Hakodate Line 2, Hirafu Station

### Salary

2.5 million yen ~ 8 million yen

### Refreshed

July 26th, 2024 08:00

## General Requirements

### Career Level

Entry Level

### Minimum English Level

Business Level

### Minimum Japanese Level

Daily Conversation

### Minimum Education Level

High-School or Below

### Visa Status

Permission to work in Japan required

## Job Description

### ★アピールポイント

- ・寮あり・転居費用サポート！U・Iターン歓迎
- ・ニセコという土地柄上、VIPや世界の富裕層をターゲットとしておりハイレベルなスキルが身につきます
- ・まるで海外にいるかのような雰囲気です

=====

### 正社員募集！

NISEKOのガストロノミー中心地にNewOPEN

世界中のセレブが集まるニセコのレストラン

寮あり・転居費用サポート！U・Iターン歓迎

ここでしか体験できない非日常が味わえます！

=====

世界の富裕層向けのラグジュアリーラウンジレストラン&バーでのお仕事です。

ニセコという土地柄上、VIPや世界の富裕層をターゲットとするお店なので、ハイレベルなスキルが身につきます。

＼＼ニセコで働くメリットたくさん！／／

- ・冬はパウダースノーのゲレンデでスノーボードやクロスカントリーが楽しめる
- ・夏は山登りや川遊びなどを満喫！
- ・豊かな食材を満喫しながらゆったりとした時間が過ごせる
- ・まるで海外にいるかのような雰囲気

#### 【業務内容】

- ・ 来客・接客対応・テーブルチェック業務
- ・ 予約受付、登録、管理（電話・メール）
- ・ クローク管理（コート、シューズなどの軽いメンテナンス）
- ・ 在庫管理、備品管理
- ・ その他、他部門のサポートなど

※近隣店舗でも勤務いただく場合もございます。

The Flats.<Wine Bar / Lounge>

北海道虻田郡倶知安町ニセコひらふ1条3丁目1番12号 Ordin Place3階

=====

ラグジュアリー市場で注目されている北海道ニセコ町。  
ゲストにご提供するのニセコならではのここでしか味わえない逸品ばかり。  
素晴らしい料理&空間をあなたの接客で彩ってください。

～レストラン～

「ジャパニーズ・ストック・テロワール」をコンセプトに、  
北海道を中心とした旬の食材を使った新ジャンルの和食ディナーをご提供。  
オフシーズンの夏の時期には、カジュアルランチもお楽しみいただけます。

～BAR～

「Chashitsu（茶室）Bar」をコンセプトにしたBarは、  
日本の茶室をイメージした雰囲気の中で、抹茶や緑茶をベースにしたカクテルをご提供します。  
他にも、ソムリエが厳選したワインやカクテルを、旬の食材を用いたジャパニーズ・フィンガーフードと共に楽しみいただけます。

ストック・テロワール・キュージーヌがコンセプト——

春から秋に収穫される食材を北海道の調理技法と職人の技で保存食材に加工し、  
冬の新鮮な魚介や甲殻類、ジビエ等と合わせる、新しいジャンルの料理を提供します。

お客様からのリクエストに基づき、著名シェフやスターシェフをお呼びしてコラボイベントも行なっております。

#### 【ニセコだから体験できる”非日常”】

冬はほぼ毎日ゲレンデが新雪に覆われるニセコ町は、  
世界中から毎年多くのプロスポーツ選手、有名アーティスト、起業家などが集まります。  
今までにない新たな出会いがここには沢山あります！

#### 【徹底したお客様ファースト】

当社は目先の利益よりもお客様とスタッフの満足度を何よりも最優先し、  
そこにリソースをかけることを決して惜しみません。  
会社の方針と自分が思うホスピタリティマインドのズレにより生じるジレンマも、ここでは感じさせません。

#### 【エグゼクティブ・シェフ：鬼崎 翔大（オニザキ ショウダイ）氏】

無限に広がるガストロノミーへの追求とローカル・フレイバー溢れる北海道フードカルチャーの発見をテーマに、  
心と身体を満たすフードメニューを考案。  
今後、グラン・シェフコラボディナーなど、さまざまなフードイベントを行なってまいります。

## Required Skills

未経験OK！学歴不問

#### 【歓迎要件】

- ・ 英語などの語学力がある方
- ・ 高級ホテル・レストランでの勤務経験がある方
- ・ コンシェルジュの経験がある方
- ・ 好奇心旺盛な方
- ・ 基本的なPC操作ができる方

<こんな方、大歓迎！>

- ・ 「面白い」や「楽しい」を重視した働き方をしたい方
- ・ 第二のキャリア構築を考えている方
- ・ 人脈を広げたい方
- ・ スキルを活かして働きたい方

既存店ではスタッフの85%がスターレストラン or 50Bestレストランでのキャリアを持っています

北海道移住も大歓迎！子育てしながら働きたい方にもピッタリ  
大自然に囲まれ、時間がゆっくりと流れるニセコは子育てにも最適。  
教育環境も整っており、自然と英語に触れる機会も多い環境です。

**【雇用形態】正社員**

試用期間あり（3か月）  
雇用条件は本採用時と同じ

**【年収】 想定年収280万円～800万円**

月給233,333円～666,666円  
※経験・能力を考慮します

**【勤務地】**

The Flats.<Restaurant / Bar>  
北海道 虻田郡倶知安町ニセコひらふ1条3丁目2番3号  
JR函館本線「比羅夫駅」より車で10分  
JR函館本線「ニセコ駅」より車で12分  
JR函館本線「昆布駅」より車で20分

**【勤務時間】**

9:00～25:00  
上記内で実働8h/休憩1hのシフト制

**【休日休暇】**

シフト制  
有給休暇  
介護休暇  
育児休暇  
産前産後休暇  
当社カレンダーによる  
休日:オフ・ハイシーズンによって月の休日日数が変動します  
・1月、2月、3月、12月：月4日間  
・4月、7月、8月、11月：月8日間  
・5月、6月、10月：月20日間  
・9月：12日間

休暇:・有給休暇  
・看護休暇  
・介護休暇  
・慶弔休暇  
・産休・育休制度あり

**【手当/福利厚生】**

・昇給／年2回  
・賞与／年2回（4月・11月 ※業績にともなう）  
・社会保険完備（雇用・労災・健康・厚生年金）  
・寮あり（ご家族も入居OK）  
・転居費用サポート（規定あり）  
・車・バイク通勤OK  
・マイカー通勤手当（5000円/月）  
・試用期間3ヶ月（同条件）

**【選考フロー】**

応募  
↓  
書類選考  
↓  
面接1～2回  
↓  
内定  
-----

面接では「どんなおもてなしをしたいか」をぜひ語ってください！

※面接は基本オンラインで実施。対面の場合は、本社にて行います。  
※面接日・入社日などをご相談に応じます。  
※ご提出いただいた履歴書・職務経歴書は返却いたしませんので、予めご了承ください。  
※応募の秘密は厳守いたします。

**採用担当者メッセージ:**

株式会社Asyattは、著名な建築家や気象予報士、スターシェフ、ソムリエなど世界トップの専門家とコラボレーションし、多くの叡智を集めコンテンツを組み上げています。

単なる見栄だけでなく、本質を伴った真のホスピタリティ体験こそラグジュアリーであり、付加価値としてリゾートのサスティナビリティに最大貢献をもたらすという確信の元に、常に革新的コンテンツを生み出し続けています。

私たちと一緒に、この一大プロジェクトにぜひチャレンジしてみませんか？

---

Company Description