

ROUND ONE Delicious

共に日本食を世界へ広めよう。フカヒレも皮から仕込む、中華【銀座上瀧】で給与を得ながら学び、憧れのアメリカに挑む料理人募集

最高実質年収1800万円。英語研修有。自分がどのくらい通用するか、いざ挑戦！

Job Information

Hiring Company

Round One Delicious USA, Inc.Japan

Job ID

1523893

Division

銀座上瀧

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Chuo-ku

Train Description

Ginza Line Station

Salary

15 million yen ~ 18 million yen

Salary Bonuses

Bonuses included in indicated salary.

Work Hours

<1年目(国内研修時)>シフト制 <2~4年目(渡米後)>12:30~23:30(休憩時間：60分)予定

Holidays

長期休暇・有給休暇・夏季休暇・年末年始休暇・特別休暇・慶弔休暇

Refreshed

April 16th, 2026 06:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

None

Minimum Japanese Level

Native

Minimum Education Level

High-School

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

=====

フカヒレも皮から仕込む、中華【銀座上瀧】で給与を得ながら約1年間学び、2年目からアメリカに挑む料理人を大募集！

- ・年齢不問！入社時、英語力不問！
- ・渡米後、年収min1,260万円保証！最大年収1,500万円も可！
- ・さらに！上記に加えて、4年後に400万～1,200万円のボーナスあり！
- ⇒ 実質最高年収1,800万円！
- (会社で住居・車を負担する給与形態を選択の場合、実質最高年収1,500万円となります。)

大切なのは、ラウンドワンデリシャスの想いに共感し、本物の日本食を世界へ届けるというミッションに挑むこと。日本食と、自身の可能性を信じて、共に大きな夢を叶えましょう。

=====

私たち【ラウンドワンデリシャス】は、ラウンドワングループで、真の日本食の可能性をアメリカの地で証明するために設立された企業です。国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみで構成された協力加盟店と共に、まずはアメリカ、その後はヨーロッパ、全世界へと展開予定です。この大きなミッションを成し遂げるための料理人を120名募集しています！

ずっと行きたいと思っていた海外で挑戦するチャンス！自分がどのくらい通用するのか、挑戦してみませんか？そして、仲間と共に、日本食を世界に広めませんか？

＜弊社&当ポジションのPOINT＞

- ◆協力加盟店は、国内で最上級の評価を獲得した本物の銘店のみ。
- ◆給与をもらいながら銘店で働ける。オーナーシェフによる直接指導もあり。
- ◆渡米後(約1年後)からは、選べる2つの給与体系。
 - ↳ 実質最高年収1,800万円＝年収1,260万円保証＋4年後ボーナス400～1,200万円(住居・車はご自身で手配)
 - ↳ 実質最高年収1,500万円＝年収960万円保証＋社宅＋社用車＋4年後ボーナス400～1,200万円
- ◆大手ラウンドワングループだから安心。
- ◆鮎、日本料理、中華、創作、焼鳥、天ぷらを1ユニットとして、7つの加盟店で1店舗を構成。

◆職務内容

約1年間店舗修行後、4年海外勤務となります。

＜1年目＞（国内研修時）

採用後約1年間はそれぞれの加盟店にて修行していただきます。

- ・1日最低4時間実際に店舗で使用している食材で実地研修、オーナーシェフによる直接指導もあり
- ・残りの時間は従業員として勤務。

※飲食向け英会話研修を用意しています。

＜2年目以降＞（渡米以降）

- ・ビザを取得し渡米。
- ・店舗オープンを準備。
- ・店舗開店後は料理人として勤務。

※ユニットMGRやマネージャーは別にいるので、料理に集中できます。

※1年に一度日本に帰国し、オーナーシェフによる直接指導を受けていただきます。(昇給への評価の1つにもなります。)

◆求められる能力

- ・プロフェッショナルな覚悟
- ・使命感
- ・チームワーク
- ・誠実さ、ひたむきさ

＜やりがい＞

給料をもらいながら一流の料理店の味を学び、プロフェッショナルな調理技術を身につけ、自分がどこまで通用するか、自分の可能性に挑戦することができます。また、本物の日本の「食」を世界に広めるというミッションは、自分のキャリアという枠を超え、大きなやりがいに満ちています。

＜厳しさ＞

常に誠実に、ひたむきに、自分の仕事に向き合うことが必要です。これまでの経験に奢ることなく、まっさらな気持ちで素直に受け入れ学ぶ姿勢が大切です。

- ◆配属部署名/人数構成：銀座 上瀧/3名
- ◆募集背景：海外進出・拠点拡大
- ◆募集人数：120名 ★大量募集

Required Skills

◆応募条件(必須)

★日本語堪能

★学歴不問(中卒OK)

・英語力不問

・調理従事経験3年以上(魚をさばけること)

・運転免許（入社までに取得でOK）

・配属店舗から徒歩30分以内に引っ越し可能な方(安全のため終電後は徒歩で帰るように。)

※採用後、「約1年間の国内研修＋4年間の米国勤務」が必須となります。

※CareerCrossの仕様上、応募必要条件の最終学歴が高卒以上となっていますが、実際には学歴不問となります。安心してご応募くださいませ。

<あると役立つ資格>

- ・調理師免許有資格者(有資格者歓迎)
- ・調理専門学校卒業歓迎
- ★経験者歓迎 ★有資格者歓迎

<弊社・本ポジションにフィットする方はこんな人>

- ・日本のみならず、料理人として世界を舞台に活躍したい方。
- ・本物の日本の「食」を世界に広めるといった意義に共感いただける方。
- ・多くの仲間と協力して結果を出す事に喜びを感じ取れる方。

◆雇用形態

<1年目> (国内研修時)

ラウンドワンデリシャス (米国法人日本支店) との契約社員契約予定

<2年目以降> (渡米以降)

ラウンドワンデリシャス (米国法人) との正社員契約予定

◆給与

<1年目> (国内研修時)

実質年収500万円+家賃補助

= 30万円/月+米国転籍時に渡米支度金として140万円支給

↳ ①基本給23.5万円

↳ ②時間外手当 (時間外労働の有無にかかわらず30時間分の時間外手当とし5.1万円支給)

30時間を超える時間外労働分についての割り増し賃金は追加支給

↳ ③深夜手当: 支給時間帯法定通り

(深夜手当支給時間帯労働の有無にかかわらず40時間分の深夜手当として1.4万円支給)

※家賃補助: 8万円まで会社負担 (研修店舗まで徒歩30分圏内) 年間居住費控除96万円程度

<2~4年目> (渡米以降)

[選べる2つの給与体系]

[1]実質年収1,360万円~1,800万円+1年に7日間日本への帰国

↳ 月収: 105万~125万円/年収: 1,260万~1,500万円

※住居・車はご自身で手配

[2]実質年収1,060万円~1,500万円+社宅提供+社用車提供+1年に7日間日本への帰国

↳ 月収: 80万~100万円/年収: 960万~1,200万円

↳ 社宅補助: 4名から6名のルームシェア (個室+リビング共有)

↳ 社用車の提供: 3名に1台程度 (私用も可)

※[1][2]共に、実質年収には、4年経過後の400万~1,200万円ボーナス払いを含みます。

※日本への帰国 — 1年に7日間 (航空機内2日・本店3日研修・休日2日)

<5年目>

4年終了で、ボーナス支給 (400万円~1,200万円)

<5年経過後>

更なる好待遇での契約を実施。

◆勤務時間

<1年目> (国内研修時)

原則1日8h x 週5日 ※原則月間22日勤務

・残業: 1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

<2年目以降> (渡米以降)

原則1日10h x 週5.5日 ※原則月間22日勤務

12:30~23:30 (休憩時間: 60分) 予定

・残業: 1日1~2h程度 ※月間最大30h

※シフト制

◆勤務地

【銀座 上瀧】

様々な本を読むうち、フレンチもイタリアンも中国料理から影響を受けているものが多いと知り、中華の道へ。18歳で東京に出て、23歳の若さで地元佐賀県に中国料理店をオープン。10倍の火力を使いDNAが違う本場中国の中華料理には全然叶わないことを若干24歳で悟り、以来、「華技和粋」で日本人ならではの美意識やこだわりを持って提供。10年後には福岡・佐賀版ミシュランで1つ星を獲得。完璧を求めるために、60席・スタッフ20名の人気店である同店を閉め、2018年に東京銀座に勝負をかけて進出。妥協しないで理想の料理を提供できる10席にすることにより、フカヒレは皮から仕入れて、下ごしらえすることも可能に。こだわりを持って仕事をされている生産者さんとしかお付き合いをしないことで最高の食材が集結。器は有田焼。アルコールは8割がワイン。佐賀の田舎で生まれ育ち、素敵な縁で今は銀座でオーナーシェフとして立っていることから、料理人には夢があるということをお伝えしたい。そして、若い人がどんどん出てくるよう、これまで培った知識などを惜しまず教えようと思っています。

<1年目> (国内研修時)

〒104-0061 東京都中央区銀座7-5-15 AGIビル3F

最寄り駅: 銀座駅 徒歩5分/有楽町駅 徒歩8分/新橋駅 徒歩10分 (駅近5分以内)

<2年目以降> (渡米以降)

アメリカ勤務(ニューヨーク、ロサンゼルス、ラスベガスなど)で立ち上がる店舗内の、銀座 上瀧で勤務となります。

※グループ全体で禁煙しています (入社までに禁煙をお願いします)

◆手当・福利厚生

- ・各種手当(時間外手当、家族手当、家賃補助)
- ・確定拠出型年金

- ・ 社会保険完備(健康保険／厚生年金／雇用保険／労災保険)
 - ・ 住宅手当あり(1年目)
 - ・ 寮・社宅あり(渡米後)
 - ・ 社用車提供(渡米後)
 - ・ 日本への出張1年に7日間(内2日間は休日)
 - ・ グリーンカード取得支援あり(5年経過後)
- ※当社規程による

◆休日・休暇

- ・ 長期休暇あり
- ・ 有給休暇
- ・ 夏季休暇
- ・ 年末年始休暇
- ・ 特別休暇
- ・ 慶弔休暇
- ・ 産休・育休取得実績あり

◆選考プロセス

エントリー⇒合同説明会(1次面接も実施)⇒2次面接(加盟店で技術面接)⇒内定⇒ご入社

◆研修地一覧 ※まずご希望をお知らせください。1店舗3名ずつ入店。3名で1ユニットとして渡米します。ご希望店舗が充足する前に、お早めにご応募ください。

【鮓】

- 「鮓陸」(東京)
- 「照寿司」(福岡)
- 「菊鮓」(福岡)
- 「鮓駒」(秋田)

【日本料理】

- 「銀座しのはら」(東京)
- 「片折」(金沢)
- 「鈴田式」(東京)

【天ぷら】

- 「たきや」(東京)
- 「成生」(静岡)
- 「ぬま田」(大阪)

【中華】

- 「銀座 上瀧」(東京)

【イノベティブ(創作)】

- 「蒼」(東京)
- 「CHIUnE」(東京)

【焼鳥】

- 「薪鳥新神戸」(東京)
- 「鳥えん」(東京)
- 「吾一」(大阪)

Company Description