



料理長（Executive chef）/夜勤無し

フランス発ホテルグループ アコーホテルズ 2023年12月開業

Job Information

Hiring Company

AAPC Japan K.K.

Job ID

1546685

Industry

Hotel

Company Type

Large Company (more than 300 employees) - International Company

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards, Chiyoda-ku

Train Description

Toei Mita Line, Uchisaiwaicho Station

Salary

6.5 million yen ~ 8 million yen

Work Hours

6 : 00~22 : 00内でのシフト制勤務

Holidays

月9~10日休み（年間休日115日）

Refreshed

October 17th, 2025 02:00

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 10 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

<この求人の魅力>

- ・ ホテル内レストランでの調理・店舗運営を担当

- ・世界的ホテルブランドで働くやりがい／夜勤なし
- ・フレンチやホテルレストランでの調理経験が活かせる
- ・月9～10日休／アコーグループホテル割引あり

【メルキュール東京日比谷】

アコーホテルズグループは、49ブランド・世界100ヶ国・5100以上のホテルを展開しています。

メルキュール東京日比谷は、メルキュールブランドの中でも1番新しいホテルで、2023年12月にオープンしました。演劇と映画とともに発展してきた日比谷の街をイメージした個性的なデザイン・空間でゲストの皆様をお迎えしております！

【La Scène（ラ・セヌ）】

メルキュール東京日比谷内のレストラン・カフェ＆バー。

国内の食材や生産者にこだわり、伝統的なフランス料理の技法をベースにしています。

旬素材のハーモニーを奏でる料理・スイーツ・ドリンクを提供しています！

開業1周年を迎えた「メルキュール東京日比谷」のホテル内レストラン・カフェ＆バー

「La Scène（ラ・セヌ）」で第二期創業メンバーを各種充実した環境を描いて募集します。

＼20代～60代大活躍中&年齢不問です／

幅広い年齢層のスタッフが、それぞれの経験やスキルを活かして大活躍中！

今回の募集では、フレンチのエグゼクティブシェフ～コミまでの調理スタッフ・レストランマネージャー・サービススタッフ・バーテンダー・ソムリエと様々な職種の募集をしているので、皆様のこれまでの経験を存分に発揮しつつ、スキルを磨いて働くことができます。

経験が浅い方でも「経験を積みたい！スキルを磨きたい！」といった方は、経験豊富なスタッフがしっかりサポートします！

＼経験ジャンル不問です／

キッチンポジションの場合、西洋料理・フレンチの経験者大歓迎です♪

当店の即戦力としてすぐにご活躍いただけると幸いです！

夜勤シフトなし・年間休日115日・公休日9～10日なので、プライベートを大切に働くことができる環境です！

部署によりますが、時間外労働は月平均5～20時間と少なく、残業手当も全額支給のため、無理なく安心して働けるのが魅力です。

そのため、皆さんのライフスタイルに合わせた、それぞれの「働き方」を実現することができます。

入社の時期・勤務の時間帯については、お気軽にご相談ください！

仕事内容

【正社員】料理長（Executive chef）

レストラン「La Scène（ラ・セヌ）」の調理業務全般、店舗運営全般を担当していただきます

≪雇用条件・就業条件≫

雇用形態：正社員

試用期間6ヶ月（条件変動なし）

勤務地：日比谷（新橋・内幸町・銀座の各駅も最寄）

- ・メルキュール東京日比谷
└東京都千代田区内幸町1丁目5-2
- ・新橋駅から徒歩3分
- ・内幸町駅から徒歩5分
- ・日比谷駅から徒歩9分
- ・銀座駅から徒歩9分

給与：年収 650万円～800万円（入社時期により想定年収は異なります）

基本給×12ヵ月＋賞与を含んだ金額です

※副料理長(Sous chef)の場合：520万～630万円

月給 50万円～60万円

基本給のみの金額です

※管理監督者の為、残業代は未支給

※副料理長(Sous chef)の場合：40万～47万円

・月給額は経験や能力を考慮の上、決定します

・経験により優遇します

勤務時間：6：00～22：00内でのシフト制勤務

※休憩1時間・実働8時間

※泊まり込みの勤務などはありません

【勤務例】

例1) 6:00～15:00

例2) 10:00～19:00

例3) 11:00～20:00

【1週間のワークフロー例】

日 | 6:00～15:00

月 | 10:00～19:00

火 | 10:00～19:00

水 | 休み

木 | 6:00～15:00

金 | 休み
土 | 11:00～20:00

休日休暇：月9～10日休み（年間休日115日）

- ・有給休暇（入社半年後に10日付与）
 - ・特別休暇（誕生日休暇1日）
- └当ホテルに無料で1泊＋朝食付き、1年に1度の大切な日をお祝いさせていただきます！

手当/福利厚生：

- ・賞与年1回（業績に連動いたします）
- ・昇給年1回
- ・社会保険完備
- ・交通費支給（月上限25,000円）
- ・食事手当（月8,000円）
- ・全世界アコーグループホテルの割引利用あり（勤続6ヶ月以降）
- ・ホテルレストランの割引利用制度あり
- ・健康診断
- ・インフルエンザ予防接種費用全額補助
- ・副業制度（要事前許可）
- ・食事券（月2,000円限度／バー・レストラン利用可能）

Required Skills

求める人物像・資格

- ・西洋料理の調理経験（10年以上）
- ・最低5年以上のマネジメント経験
- ・フランス料理／ホテルでの調理経験がある方優遇
- ・協調性を持っている方

Company Description