



Understanding People

Chef de Cuisine | Japanese Kaiseki 料理長・日本懐石

Luxury hotel, Kaiseki culinary

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1589720

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

April 23rd, 2026 19:42

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 3 years

Career Level

Mid Career

Minimum English Level

Business Level

Minimum Japanese Level

Business Level

Minimum Education Level

Bachelor's Degree

Visa Status

Permission to work in Japan required

Job Description

Chef de Cuisine | Japanese Kaiseki 料理長・日本懐石

Our client, a renowned luxury hotel chain, is seeking a Chef de Cuisine specializing in Japanese Kaiseki to lead their restaurant kitchen. This role offers the opportunity to showcase your culinary talents while managing food-related functions and ensuring exceptional guest satisfaction.

著名な高級ホテルチェーンが、日本懐石を専門とする料理長を募集しています。レストランのキッチンを率いるこのポジションでは、卓越した料理の才能を発揮しつつ、食に関するさまざまな業務を管理し、ゲスト満足度を高める機会が得られます。

Key Responsibilities:

- Lead and manage kitchen staff operations

- Develop and design creative Japanese Kaiseki menu items
- Ensure compliance with food safety and sanitation standards
- Prepare and cook Japanese Kaiseki dishes for special events
- Manage kitchen budget and cost control
- Ensure high-quality presentation of Japanese Kaiseki dishes
- Interact with guests to gather feedback on dining experience

- キッチンスタッフの運営と管理
- 創造的な日本懐石のメニュー開発と設計
- 食品安全と衛生基準の遵守
- 特別なイベントのための日本懐石料理の調理
- キッチン予算とコスト管理
- 日本懐石料理の高品質なプレゼンテーションの確保
- ゲストとの交流を通じて食事体験のフィードバック収集

Qualifications:

- 4+ years experience in Japanese Kaiseki cuisine
- Degree in Culinary Arts or related field is preferred but not mandatory
- Experience in luxury hotel or fine dining environment is preferred but not mandatory
- Strong leadership and team management skills
- Proficiency in Japanese culinary techniques and presentation
- Knowledge of food safety and sanitation standards
- Ability to develop and design creative menu items
- Experience with budgeting and cost management

- 日本懐石料理での4年以上の経験
- 調理芸術または関連分野の学位があれば尚可
- 高級ホテルや高級ダイニングでの経験があれば尚可
- 強力なリーダーシップとチーム管理スキル
- 日本の料理技術とプレゼンテーションに関する知識
- 食品安全と衛生基準の知識
- 創造的なメニューの開発と設計の能力
- 予算管理とコスト管理の経験

Company Description