



Understanding People

Restaurant Manager / レストランマネージャー

Michelin-starred restaurant, Luxury hotel

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1604602

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Osaka Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

August 21st, 2026 10:00

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

Restaurant Manager | Michelin Starred French Dining レストランマネージャー

Our client, a luxury hotel in Osaka, is seeking a Restaurant Manager for their Michelin Starred restaurant. This role offers the opportunity to collaborate with top-tier professionals to deliver exceptional dining experiences. Enjoy the prestige of working in a Michelin Starred environment and the vibrant culture of Osaka.

主な責任:

- レストランスタッフと運営を監督する
- 食品とサービスの品質を維持する
- 売上と予算を効果的に管理する
- イベントやイニシアチブを提案する
- スタッフのシフトをスケジュールする
- F&Bディレクターとヘッドシェフと協力する
- 従業員の満足度を向上させる
- 毎日日本語と英語でコミュニケーションをとる

要件:

- 日本語と英語の流暢さ（必須）
- 3年以上のレストラン管理経験（必須）
- ホテル管理または経営学の学士号
- ミシュラン星付きまたは高級ダイニング施設での経験が望ましいが必須ではない
- 販売および予算管理の知識が望ましいが必須ではない

Company Description