



Understanding People

Restaurant Assistant Manager / 料飲アシスタントマネージャー

Luxury Hotel F&B Leadership

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1609133

Industry

Hotel

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

August 22nd, 2026 14:55

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

Assistant Manager (Restaurant Operations) | アシスタントマネージャー (料飲部)

Central Tokyo | International Luxury Hotel | Competitive Package

Join one of Tokyo's most established luxury hotels and take the next step in your Food & Beverage career. This opportunity offers the chance to step up to Assistant Manager and lead operations within one of the hotel's signature dining concepts, known for its international clientele, exceptional service, and vibrant dining atmosphere. You'll work alongside an experienced leadership team in a dynamic environment that provides excellent career development within an internationally recognized hotel group.

Key Responsibilities

- Lead the day-to-day operations of a signature restaurant and bar while being in close coordination with the culinary team
- Drive service excellence and ensure a seamless guest experience
- Support revenue performance through effective team leadership, scheduling, and operational management
- Plan and execute seasonal promotions, menus, and guest engagement initiatives

Requirements

- Previous management experience within F&B (fine-dining/high-volume)
- Strong knowledge of cuisine, wine and beverages
- At least N2 level Japanese and Conversational English

アシスタントマネージャー（レストラン運営） | アシスタントマネージャー（料飲部）

中央東京 | インターナショナルラグジュアリーホテル | 競争力のあるパッケージ

東京で最も確立されたラグジュアリーホテルの一つに参加し、料飲部でのキャリアを次のステップに進めましょう。この機会は、アシスタントマネージャーに昇進し、国際的な顧客、卓越したサービス、活気あるダイニングの雰囲気で行われるホテルのシグネチャーダイニングコンセプトの運営をリードするチャンスを提供します。国際的に認知されたホテルグループ内で優れたキャリア開発を提供するダイナミックな環境で、経験豊富なリーダーシップチームと共に働くことができます。

主な責任

- シグネチャーレストランとバーの日常運営をリードし、料理チームと密接に連携する
- サービスの卓越性を推進し、シームレスなゲスト体験を確保する
- 効果的なチームリーダーシップ、スケジューリング、運営管理を通じて収益パフォーマンスをサポートする
- 季節のプロモーション、メニュー、ゲストエンゲージメントのイニシアチブを計画し実行する

要件

- 料飲部（ファインダイニング/高ボリューム）での管理経験
- 料理、ワイン、飲料に関する強い知識
- 少なくともN2レベルの日本語と日常会話レベルの英語

Company Description