【料飲マネージャー】2026年秋開業・10室の高付加価値ホテル｜フレンチと和食が融合したダイニング体験をプロデュース

借上社宅・家賃50%会社負担｜引っ越し費用補助あり｜遠方からの入社も歓迎

Job Information

Hiring Company
ActPro Holdings Co., Ltd.

Subsidiary
株式会社やどプラス

Job ID
1611195

Industry
Hotel

Company Type
Small/Medium Company (300 employees or less)

Job Type
Permanent Full-time

Location
Hyogo Prefecture, Tatsuno-shi

Train Description
Aboshi Line Station

Salary
5 million yen ~ 6 million yen

Salary Bonuses
Bonuses paid on top of indicated salary.

Work Hours
6時00分〜23時00分（1日の平均労働時間8時間 / シフト制※中抜けなし）

Holidays
週休2日（シフト制）

Refreshed
November 2nd, 2026 07:00

General Requirements

Minimum Experience Level
Over 3 years

Career Level
Mid Career

Minimum English Level
Daily Conversation Level

Minimum Japanese Level
Native Level

Minimum Education Level
High-School

Visa Status
Permission to work in Japan required

Job Description

≪募集要項・本ポジションの魅力≫

- 10室のスモールラグジュアリーホテルで料飲サービス全般をリード
- 一組一組に寄り添い、料理・飲料・空間を融合した体験を創出
- 新ホテルの料飲部門をゼロから構築し、チームの育成にも携われる環境
- 借上社宅は家賃50%会社負担、引っ越し費用補助など遠方からの入社を支援

2026年秋、兵庫県たつの市に開業する全10室のスモールラグジュアリーホテル。
ホテルで過ごす時間そのものを目的にお越しいただく、上質な滞在体験を提供します。
こだわりの料理や景色、客室内のサウナなど、ここでしか味わえない時間を楽しんでいただける空間を目指しています。

料理・景色・空間・滞在そのものを一つの体験として提供するホテルで、料飲サービスを担うマネージャーを募集します。

日本料理とフレンチを融合した料理を軸に、ワイン・日本酒・ノンアルコールドリンクまで含めた上質なダイニング体験の提供と、料飲サービス全体のマネジメントをお任せします。

決められたサービスを運営するだけでなく、「このホテルだからこそできるダイニング体験」をチームとともにつくるポジションです。

ホテル・レストラン等での料飲サービスおよびマネジメント経験を活かし、立ち上げからホテルの価値づくりに携わりたい方を歓迎します。

※当社は株式会社アクトプロホールディングスのグループ会社です。

【業務内容】

ホテル内のレストラン・バー・ラウンジにおける、料飲サービス全体のマネジメントをお任せします。

■ダイニングサービスの企画・運営

- お客様一組一組に合わせたサービスフローの設計
- 料理の説明やドリンク提案、テーブルサービス
- 料理とワイン・日本酒・ノンアルコールドリンク等のペアリング提案
- ドリンクメニュー・ラインナップの検討
- 季節や料理に合わせたサービス内容の改善
- 照明・音楽・温度感などを含めた空間づくり

■料飲部門のマネジメント

- スタッフの育成・教育
- シフト作成・勤務管理
- サービス品質の管理・改善
- 売上・原価・在庫管理
- 食材・飲料の発注、在庫管理
- 衛生管理
- アレルギーやお客様の嗜好への対応

■キッチンとの連携

シェフと密にコミュニケーションを取りながら、料理の魅力をサービス側から最大限に引き出していただきます。

10室という規模だからこそ、一人ひとりのお客様に深く向き合いながら、サービスのあり方そのものをつくっていくことができます。

【雇用形態】
正社員（入社後6ヶ月は有期雇用、その後無期雇用）

【給与】
月給：420,000円〜500,000円
※上記額には固定残業代45時間分(91,000円~)を含み、超過分は別途支給します。
※経験や能力を考慮して決定します。

- 昇給あり
- 決算賞与あり
- 月ごとのインセンティブ制度あり

【就業時間】
06時00分〜22時00分（1日の平均労働時間8時間 / シフト制※中抜けなし）
※1年単位の変形労働時間制（繁閑に応じて年間で調整）

【勤務地】
兵庫県たつの市御津町室津896
※2026年夏開業、開業予定の新ホテル!
『瀬戸内のスモールラグジュアリーホテル』

■アクセス・最寄駅：

山陽電鉄網干線「山陽網干」駅より車で約15分
※マイカー通勤OK!

【休日休暇】

- 年間休日118日（繁閑に応じて、年間勤務カレンダーおよびシフト表に基づき休日を設定）
- 週休2日制（シフト制）
- 有給休暇

【待遇・福利厚生】

- 各種社会保険完備(雇用・労災・健康・厚生年金)
- ガソリン代、または交通費支給
- 社宅制度あり（家賃50%会社負担）
- 引っ越し支援あり

<地方・遠方からのご入社も大歓迎!充実の住宅サポートあり>

- 新生活のスタートも安心!
  住まいにかかる負担を大きく軽減し、遠方からのチャレンジをしっかりサポート
- 借上社宅(家族同居可)
- 家賃50%会社負担
  ※地方・遠方からの引っ越しを伴う入社の場合に限り適用
- 初期費用・更新料会社負担
- 引っ越し費用補助あり

Required Skills

【必須要件】

- ホテル、レストラン、またはファインダイニングでの料飲サービス経験がある方
- 規模の大小を問わず、料飲部門・F&B部門におけるマネジメント経験

【歓迎要件】

- ラグジュアリーホテル、高級レストラン、高級旅館等での勤務経験
- ワイン、日本酒、ノンアルコールドリンク等の知識
- ソムリエ、利き酒師等の資格
- 料理と飲料のペアリングに関する知識・経験
- 新規ホテル・店舗等の立ち上げ経験
- 料飲部門の売上・原価・在庫管理経験

【求める人物像】
料理長がつくる料理の世界観を、サービス・飲料・空間演出でより魅力的に届けていくポジションです。ゲストの記憶に残るダイニング体験を、一緒につくっていきたい方をお待ちしています。

- ゲスト一人ひとりに合わせた、丁寧なサービスを大切にできる方
- 料理の魅力を、接客やドリンク提案を通して伝えられる方
- ワイン、日本酒、ノンアルコールなど飲料への関心がある方
- サービススタッフをまとめ、チームで質の高いおもてなしをつくれる方
- 厨房や他部門と連携しながら、スムーズな料飲サービスを進められる方
- 売上や原価、在庫管理など、現場運営にも意識を持って取り組める方

【選考について】

- 面接：1~2回を予定
  ※面接日時や入社日の希望を考慮しますので、在職中の方もお気軽にご相談ください。
- 面接地：兵庫県たつの市御津町室津896「瀬戸内のスモールラグジュアリーホテル」

Company Description