



Understanding People

Restaurant Manager / レストランマネージャー

Luxury international hotel in Kyoto

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1611206

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Kyoto Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 7th, 2026 10:34

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 - Luxury Hospitality レストランマネージャー

Overview

Our client is seeking an experienced restaurant manager to lead daily operations at a luxury international hotel's high-end restaurant in Kyoto. This role offers the opportunity to oversee a prestigious dining venue, enhance guest experiences, and develop a skilled service team. Benefits include working in a luxury hospitality environment with exposure to VIP guests and potential for career growth in upscale restaurant management.

主な責任:

- 高級ホテルレストランの日常業務を管理する
- レストランサービスチームを指導、訓練、育成する
- 卓越したゲスト体験と高級サービス基準を確保する
- VIPゲストや特別なリクエストに専門的に対応する
- スタッフのスケジュール管理と日々のチームブリーフィングを実施する
- エグゼクティブシェフおよびキッチンチームと密接に連携する
- レストランの収益、コスト、全体的な財務パフォーマンスを監視する
- 在庫管理、発注、ストックコントロールのプロセスを監督する
- 衛生、安全、ブランド基準の遵守を確実にする
- マーケティングプロモーション、イベント、収益向上施策を支援する
- 高級基準を維持するためのサービス品質監査を実施する
- ゲストの苦情を迅速に解決し、満足度を維持する
- 運営データを分析し、レストランのパフォーマンスを向上させる
- スタッフのパフォーマンス計画を作成し、評価を実施する

要件:

- 高級ホテルまたは高級レストランの管理において5年以上の経験
- ホスピタリティ業界での監督または管理経験が証明されていること
- 高級ホスピタリティおよびサービス基準に関する豊富な知識
- VIPおよび国際的なゲストの対応経験
- ビジネスレベルの日本語能力
- 優れたコミュニケーション能力とゲストサービススキル
- スタッフのシフト管理および日常業務の運営能力
- 在庫管理、発注、ストックコントロールシステムに関する知識
- キッチンおよび料理チームとの協力経験
- 食品サービスにおける衛生および安全基準の知識
- マーケティングプロモーションおよびイベント企画のサポート能力
- 週末や祝日を含む柔軟なシフト対応可能性

Company Description