



Understanding People

Restaurant Manager / レストランマネージャー | Luxury

高級ウェルネスリゾート | 社宅あり

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1614040

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Tokyo - 23 Wards

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

September 17th, 2026 17:47

General Requirements

Minimum Experience Level

Over 1 year

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

レストランマネージャー・飲食業務・社宅、家族支援

概要

当社クライアントは、日本関西の新しい高級ウェルネスリゾートにて、和食とフランス料理の高級基準を融合させた独自の医療ウェルネスダイニングコンセプトを持つ5つの異なるレストランを統括するレストランマネージャーを募集しています。この役割は、ダイニング運営を一から構築し、サービスチームを率いながらラグジュアリーなサービス基準を維持する機会を提供します。福利厚生には家族・育児支援および社宅の提供が含まれます。

主な業務内容：

- ・リゾート内5つのレストランのサービス運営をリードする
- ・最大10名のサービスチームの管理・育成を行う
- ・和食およびフランス料理の高級ダイニング基準を実施する
- ・ゲストにパーソナライズされたウェルネスダイニング体験を提供する

- 飲食部門ディレクターと連携しサービス基準を設定する
- 日々のレストラン運営を監督し、スムーズなサービスの流れを確保する
- スタッフの指導・メンタリングを行い、パフォーマンスとサービス品質を向上させる
- 健康およびウェルネスダイニングのプロトコル遵守を確実にする
- ゲストのフィードバックを管理し、ダイニング体験の改善に努める

応募条件：

- ビジネスレベルの日本語能力が流暢であること
- レストランマネージャーまたはアシスタントマネージャーの経験
- 和食およびフランス料理の高級ダイニング基準の経験
- 医療ウェルネスダイニングコンセプトの知識
- 複数のレストランチームを同時に管理する能力
- 高級ホスピタリティまたはウェルネスに特化した飲食サービスの経験
- チームビルディング、コーチング、スタッフ育成のスキル
- 顧客のパーソナライズおよびゲスト体験向上の理解
- 飲食部門ディレクターとの調整能力

福利厚生：

- 家族および育児支援の福利厚生
- 社宅の提供

Company Description