



Understanding People

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

Michelin-Level Dining | Housing Provided

Job Information

Recruiter

Specialized Group

Job ID

1616360

Industry

Restaurant, Food Service

Job Type

Permanent Full-time

Location

Osaka Prefecture

Salary

Negotiable, based on experience

Refreshed

October 7th, 2026 12:08

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

ラグジュアリーレストランマネージャー | オペレーション&クオリティ - 会社負担の健康特典、住宅支援

概要

当社クライアントは、関西エリアにある複数の高級ダイニング施設をミシュラン星付きシェフが監督する、名高いオールインクルーシブのウェルネスリゾートにてラグジュアリーレストランマネージャーを募集しています。この役割は、ダイニングコンセプトと品質に直接影響を与えながら、日々の運営を管理し、場合によっては複数の施設を監督するユニークな機会を提供します。福利厚生には、会社提供の住宅利用と転居支援が含まれます。

主な職務内容：

- 高級レストラン施設の日常運営管理
- メニューおよびコンセプト開発においてプロデュースシェフと協力
- サービス基準を維持するためのレストランスタッフの指導とトレーニング
- レストランの予算管理および運営コストの管理
- 実績に応じて複数のダイニング施設の監督
- ラグジュアリーホスピタリティおよびゲストサービス基準の遵守確保
- ミシュラン星付き基準に沿った品質管理措置の実施

応募条件：

- 高級レストラン運営の管理経験
- ビジネスレベルの日本語能力
- 予算およびコスト管理スキル
- メニューおよびコンセプト開発におけるシェフとの協働経験
- スタッフ管理およびトレーニング経験
- 複数のレストラン施設の監督経験
- ラグジュアリーホスピタリティ基準およびゲストサービスの卓越性に関する知識
- 日本料理および高級ダイニングのトレンドに精通していること
- 関西地域での勤務および必要に応じた転居が可能なこと

福利厚生：

- 会社提供の住宅利用可能

Company Description