



Understanding People

Restaurant Manager レストランマネージャー ミシュラン星付きフレンチレストラン

Global luxury hotel brand

募集職種

人材紹介会社

スペシャライズドグループ株式会社

求人ID

1593551

業種

ホテル

雇用形態

正社員

勤務地

大阪府

給与

経験考慮の上、応相談

更新日

2026年05月28日 10:37

応募必要条件

職務経験

3年以上

キャリアレベル

中途経験者レベル

英語レベル

ビジネス会話レベル

日本語レベル

ビジネス会話レベル

最終学歴

大学卒：学士号

現在のビザ

日本での就労許可が必要です

募集要項

Restaurant Manager, Michelin-Starred French Restaurant レストランマネージャー ミシュラン星付きフレンチレストラン

Our client, an international luxury brand, is seeking a Restaurant Manager for their Michelin-starred French restaurant in Central Osaka. This role offers the opportunity to lead a renowned operation with an established team, including ownership of the wine program, within a structured F&B leadership framework. Enjoy full access to global career mobility, training programs, and benefits from day one.

当社のクライアントである国際的なラグジュアリーブランドは、大阪市中心部にあるミシュラン星付きフレンチレストランのレストランマネージャーを募集しています。このポジションでは、確立されたチームを率いて名高いレストランの運営を指導し、ワインプログラムの管理を含むF&Bリーダーシップの枠組みの中でリーダーシップを発揮できる機会があります。入社初日からグローバルなキャリアモビリティや研修プログラム、福利厚生を受けられます。

Key Responsibilities:

- - Lead Michelin-starred restaurant operations
- - Shape and manage the wine program
- - Collaborate with F&B leadership team
- - Ensure high standards of service and guest experience
- - Implement strategies to elevate restaurant standards

- レストラン運営の指導と管理
- ワインプログラムの設計と管理
- F&Bリーダーシップチームとの協力
- 高水準のサービスとゲスト体験の確保
- レストランの基準を向上させる戦略の実施

Qualifications:

- - 3+ years of experience in fine dining management
- - Fluency in Japanese and English
- - Experience with wine program management is preferred but not mandatory
- - Knowledge of contemporary French cuisine is preferred but not mandatory

- 高級ダイニングの管理経験3年以上
- 日本語と英語の流暢なコミュニケーション能力
- ワインプログラム管理の経験者歓迎（必須ではありません）
- 現代フランス料理の知識がある方歓迎（必須ではありません）

会社説明