

OPENしてまだ1年目ですが、美味しい焼き鳥と旨い蕎麦を頂けるお店

として少しずつ地元に根付いて来ました。

料理経験者必見!手打ち蕎麦を学べる店。

男女問わず楽しく働くことができるお店です。

お洒落な空間の中、本格手打蕎麦をメインに提供する焼き鳥&蕎麦屋。

蕎麦・和食・料理に、仕事に対して熱意ある方求めます!

募集要項

特徴	交通費全額支給 未経験者OK 独立希望者歓迎
雇用形態・給与	正社員 月給18万円~30万円雇用試験期間あり。 それ以後は腕とやる気次第で給料upも可能。
資格	蕎麦、和食に興味がある方大歓迎!
勤務時間	9時~22時半《休憩あり》
休日・休暇	毎週水曜日休み 年始、夏休み等は要相談
待遇	交通費全額支給、昇給有り、有給休暇、業績によりますが年に1回海外旅行を目標。

仕事内容・求める人物

大きな店ではありませんので、接客、サービス、出汁とりから一品料理、焼き鳥串打ち、そして蕎麦打ちを覚え、自分自身のステップアップをして頂きます。オープンキッチンの為、明るく、笑顔、やる気と清潔感があれば経験は問いません。未経験の方でも「料理」「人」そして「食べる」事が好きと言う方大歓迎!1から丁寧に教えます。
当店は田園都市線たまプラーザ駅より徒歩5分程の場所にあります。

《自家製粉・手打蕎麦》 北海道内から宮崎までその時々蕎麦の出来具合や天候によって仕入れた蕎麦を必要に応じて石臼で自家製粉します。

《お店について》 赤をお店のメインカラーにしているお洒落なカフェの様な雰囲気。海外出店を将来意識している為、パリやNYの街にあるようなデザインです。本格的な手打蕎麦と昼は天婦羅、夜は炭火焼を提供しています。酒、焼酎、ワインと肴を楽しみ、メに蕎麦を召し上がって頂く様なお店です。
お客様はお昼は年配、サラリーマンのお客様がいらっしゃいます。
2015年ミシュランガイドの横浜・川崎・湘南に掲載されました。

《料理・酒》 お昼は天婦羅と丼物をメインにお客様に提供させて頂いています。親子丼や天丼と云った丼物は人気があり、また、季節の食材を使った天婦羅も好評です。
夜は炭火焼で酒と肴を愉しんで頂いております。焼き鳥串も大部分を手で刺しており、クオリティの高さは近辺の焼き鳥屋さんにも負けないくらいです。
酒の種類は日本酒や焼酎、ワインにウィスキー等様々な物をお出ししていますが、中でも日本酒はこだわりの酒を常時20種類ぐらい揃えており、お客様にたのしんで頂いております。

お店・会社 DATA

客単価 昼 1000 円 夜 3000 円

営業時間 11:30～15:00／17:00～22:00

応募 DATA

電話番号 045-903-5222

受付時間 受付時間/随時

応募方法 お電話の上、履歴書(写付)持参下さい

住所/交通 面接地／神奈川県横浜市青葉区美しが丘 1 丁目 13 番 10 103 号
