

働く場所が、
生きる場所。



Live in Tokyo, Grow in Tokyo.

働く場所が、 生きる場所。

東京という都市は、好奇心でできている。

もっと優れたものを。もっと美味しいものを。

プロたちがしのぎを削る。よりよいものが日々生まれる。

そう、この瞬間も、たえまなく。

東京でプロとして生きるということは、

常に変化し成長し続けるということ。

1961年——。日本初のオリンピック開催を3年後に控え、

活気あふれる東京・六本木の街で開業した

「瀬里奈」もまた常に変化し成長を続けています。

現状に満足しない。今を越え続ける。

転んでも起き上がる。顔を上げてまた走り出す。

見たことのない景色が見えてくる。

あふれる好奇心が、瀬里奈の原動力です。



Live in Tokyo, Grow in Tokyo.

BRAND ✨

瀬里奈のブランド

1961年創業。伝統的な日本料理が出発点。

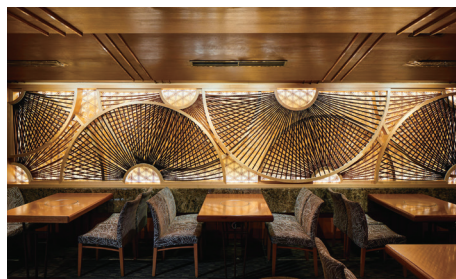
素材、魅せる技術、特別な時間。

時代とともに磨かれてきたブランド。

伝統的な日本料理の店としてスタートした瀬里奈。時代が変わっても、お店のスタイルが変わっても、素材と技術にこだわる、お客様にとっての特別な時間にこだわる、というスタンスは変わることはありません。瀬里奈とモンシェルトントン。両ブランドとも最高級素材が大きな魅力のお店ではありますが、食は素材だけでは成りたちません。一流の仕事があってこそ。お客様の期待に応えるために、自らの技術を磨き続ける。そんなプロ意識が、瀬里奈の屋台骨です。

神戸牛しゃぶしゃぶ・日本料理

瀬里奈



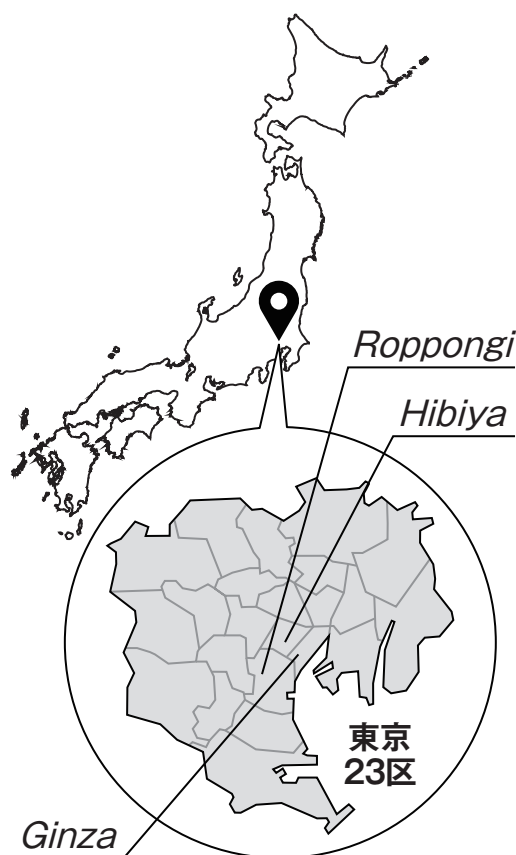
神戸肉流通推進協議会が主催する品評会において、最優秀賞を受賞した最高クラスの神戸牛を使用したしゃぶしゃぶ、すき焼きをはじめとして、旨みたっぷりのかに料理、四季折々の日本料理を提供しています。店舗・フロアごとに趣の異なるテーブル席や個室があり、特別な記念日や会食等、多くの方に選ばれています。

神戸牛ステーキ&シーフード鉄板焼

Mon cher ton ton

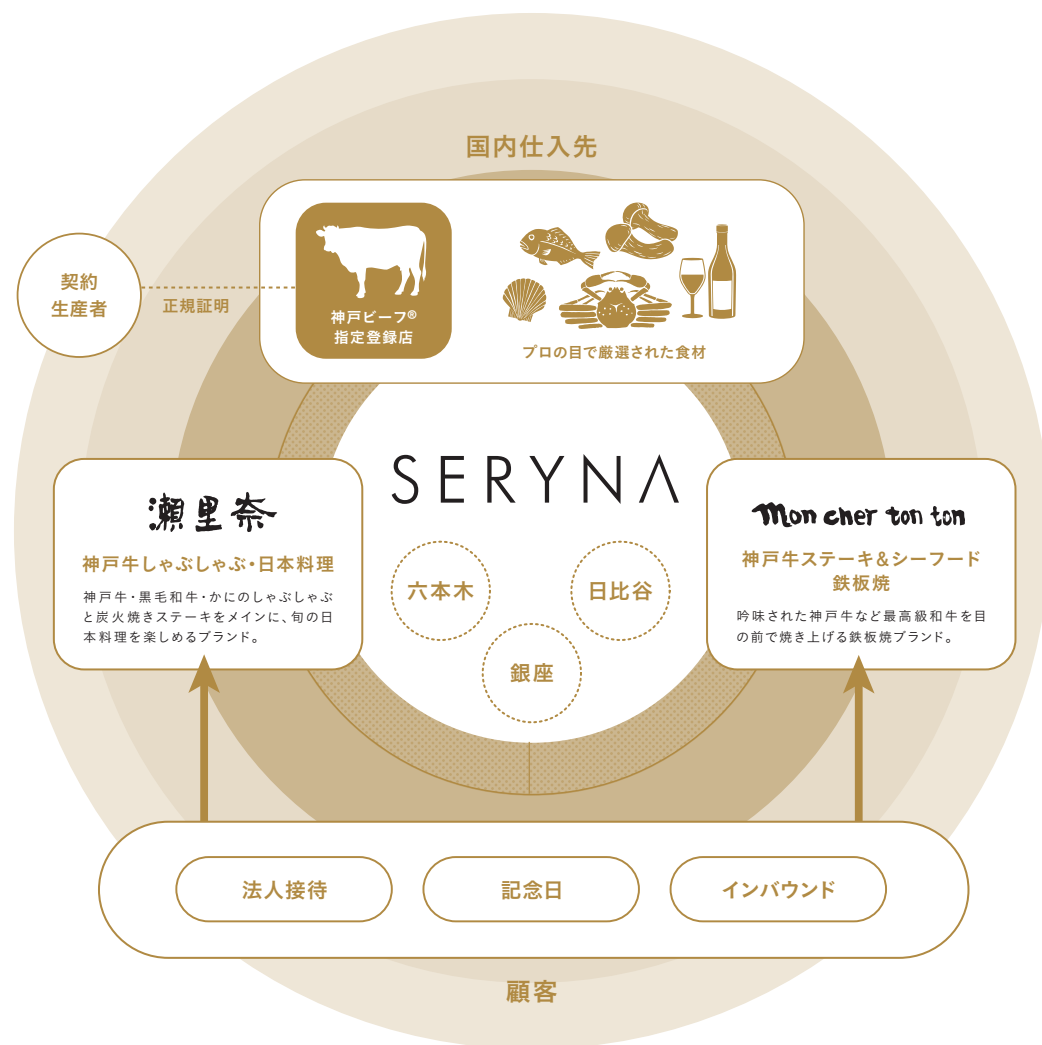


選りすぐりの神戸牛に加え、岩手県の前沢牛、山形県の山形牛、滋賀県の近江牛など、全国から選り抜いた最高クラスの和牛を取り扱っています。職人が目の前で焼き上げる、ダイナミックでありながら繊細な鉄板焼きスタイルが特徴です。なお、店名「モンシェルトントン」は、作家・遠藤周作氏による命名です。



BUSINESS ✨

瀬里奈の強みとビジネスモデル



高級食材、高価格サービスに特化。
仕入れのスケールメリットと、プロフェッショナル人材が強み。

神戸牛をはじめとして高級食材を扱う2つのブランドを展開。一括仕入れだからこそ生産者から特別な素材を、安定価格で仕入れることが可能に。また、高価格サービスに特化しているため、プロフェッショナル人材の採用と育成が鍵に。新人研修、語学研修などの研修制度にも力を入れています。

《 SERYNA - ism 》



世界各国から 厳選された最高級食材

しゃぶしゃぶ・すき焼きに合うオリジナルワインの醸造には、瀬里奈のソムリエが直接関わっています。また、イタリアの職人によるハンドメイドワイングラスは、ご縁をきっかけに日本で初めて輸入し使用しました。こうした細部までのこだわりが、ワンランク上の味わいを作ります。



少数精鋭の スペシャリスト集団

日本全国から社員が集まっています。一流のプロフェッショナルを目指して九州や北海道から上京してきた人も少なくありません。「一流を目指したい」という心意気が社員の共通点。だからこそ、互いを励まし合い、切磋琢磨しながら成長することができます。



五感を刺激する体験型空間

美しい絵に心が満たされるように、空間がもたらす刺激も味の一つだと考えます。だからこそ、五感を刺激する趣のある内装や装飾にもこだわります。写真はモンシェルトントン六本木店の地下1階。ドラマや映画のロケ地として使用されることもあります。



都内の一等地で ラグジュアリーな時間と空間を

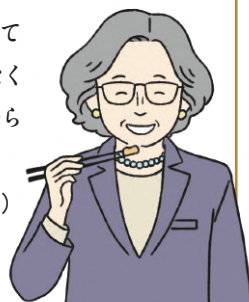
六本木や銀座、日比谷など都内の一等地に限定して店舗展開。いずれも日本を代表する美食の街です。常に最高の品質を求められる。新しい付加価値を求められる。その高いハードルを越え続けることで成長してきたのが、瀬里奈の歴史です。

VOICE

接客スタッフ 編

社員よりも 瀬里奈に詳しい お客様。

「昔の瀬里奈の話をして
くださるお客様も少なく
ありません。お客様から
学ぶことも多いです!」
(2025年入社・Hさん)



産休・育休 第一号。

「2020年と2022年に産休・育休を取得しました。第一号として後輩のみなさんの
力になれば、とも思っています。」(2015年入社・Sさん)



すき焼きの 超プロ。

「瀬里奈では接客スタッフがすき焼き
を作ります。誰でも名人になれる。中
でも六本木店のAさんはみんなが認める
別格のプロ。片付けの時の、食べ終
わった鍋のとりみでわかります!」
(2015年入社・Sさん)



老舗ならではの レジシステムの導入。

「瀬里奈ではお店の雰囲気を守るため、お客様の前で
スマホを出さないなどのルールがあります。そのため、
新しいツールの導入は慎重に。入社4年目の私もこの
取り組みに関わり、やりがいを感じています。」(2019年入社・Iさん)



「うちのママは お着物 着てるんだよ!」

「2年目から好きな着物を選ぶようにな
り、これまで、季節ごとに何着も眺
てきました。体型や季節に合う一枚を選
べるようになり嬉しいです。」
(2015年入社・Cさん)

「息子がママはお着物着てるんだよ」と
誇らしげに話してくれ、着物姿が自分の
励みにもなっています。」
(2015年入社・Sさん)



時短勤務、 シフト変更、 柔軟です。

「育休からの復帰後、時短勤務に。子
どもの行事や急な発熱の時も、当日で
も早く休ませてもらえています。シフトも
気遣って組んでくださり、本当にありが
たいです。」(2015年入社・Sさん)



「普通の英語レッスンではなく、しゃべりやぶの説明やお
客様への声を英語で練習するイメージなので、苦
手な人でもチャレンジしやすいです。」
(2017年入社・Wさん)

瀬里奈オリジナル 英会話研修。



通勤ラッシュ無縁。 コンサートにも行きやすい大江戸線。

「通勤ラッシュに巻き込まれず、大江戸線は遅延もほぼないので安心です。コンサートにも行き
やすく、東京ドームも東京体育館も一本で行けます!」(2016年入社・Mさん)



接客コンテスト。
先輩のサポートで成長。
「入社2年目の時にチャレンジ言葉遣いや所作な
ど、先輩が細部までサポートしてくださり、本当に
勉強になりました。」(2023年入社・Jさん)

VOICE ✨

調理スタッフ編

チームワークの調理場。

「入社して人を頼ることも大事だと学びました。後輩から頼られる先輩になりたいです。」
(2022年入社・Yさん)



コンテスト優勝で
グラントメニューに採用。

社内コンテストでは、レシピだけでなく原価なども計算した上で試作品を作り、社長や役員にプレゼンします。優勝するとグラントメニューとして採用されます。
(2015年入社・Mさん)



上京したて、
ドキドキの
電車通勤。

「大分から上京したので、電車は少し不安でした。でも、同じ寮の同期と通勤・退勤も一緒だったので安心。慣れてしまえば全然問題ないです!」
(2022年入社・Hさん)



君はもっと成長できる。

元々和食のシェフだったのですが、店舗異動をきっかけに、鉄板焼きのシェフになりました。実は辞めようか悩んでいたんです。上司が僕の将来について一緒に考えようと、言葉をかけてくれた。もう一度瀬里奈で頑張ろうと決めました。(2015年入社・Sさん)



出戻り率の高さ。

退職した社員が戻ってくる人が多い。僕もそうです。経営の安定や職場環境など、一度外へ出たからこそ、瀬里奈の良さをより実感できるようになります。(2015年入社・Mさん)



先輩職員の声

ヴィーガンのお客様にも即座に対応。

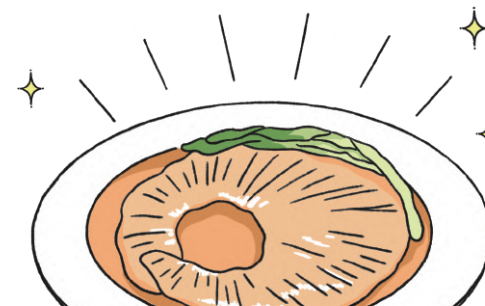


「お野菜の天ぷら、かぼちゃの豆乳スープ、豆腐のステーキに変更。食後に記念写真を撮る時に『はいチーズはやめてね、食べられないので!』というヴィーガンギャグには笑ってしまいました(笑)」(2017年入社・Hさん)

1年目から
高級食材
に触れる。

「1年目から鮑を扱わせてもらいました。若いうちから高級素材を扱う機会が多いです。」
(2015年入社・Hさん)

「触って感動したのはフカヒレです。学生時代は触ったこともなかったので。」
(2022年入社・Sさん)



まかない担当、
成長機会。

「入社1年目の7月にはじめてのまかないに挑戦。焼きうどんを作ったのですが、鍋にくっついてしまい、野菜を下に引くといよいよと先輩たちにアドバイスをもらいました。失敗も勉強になります。」(2022年入社・Hさん)



社員旅行に、BBQ大会。

「お店を閉めてまでBBQや社員旅行に行くのは、飲食業では珍しい。普段接点のないスタッフと話せる場所もいいですね。」
(2022年入社・Sさん)

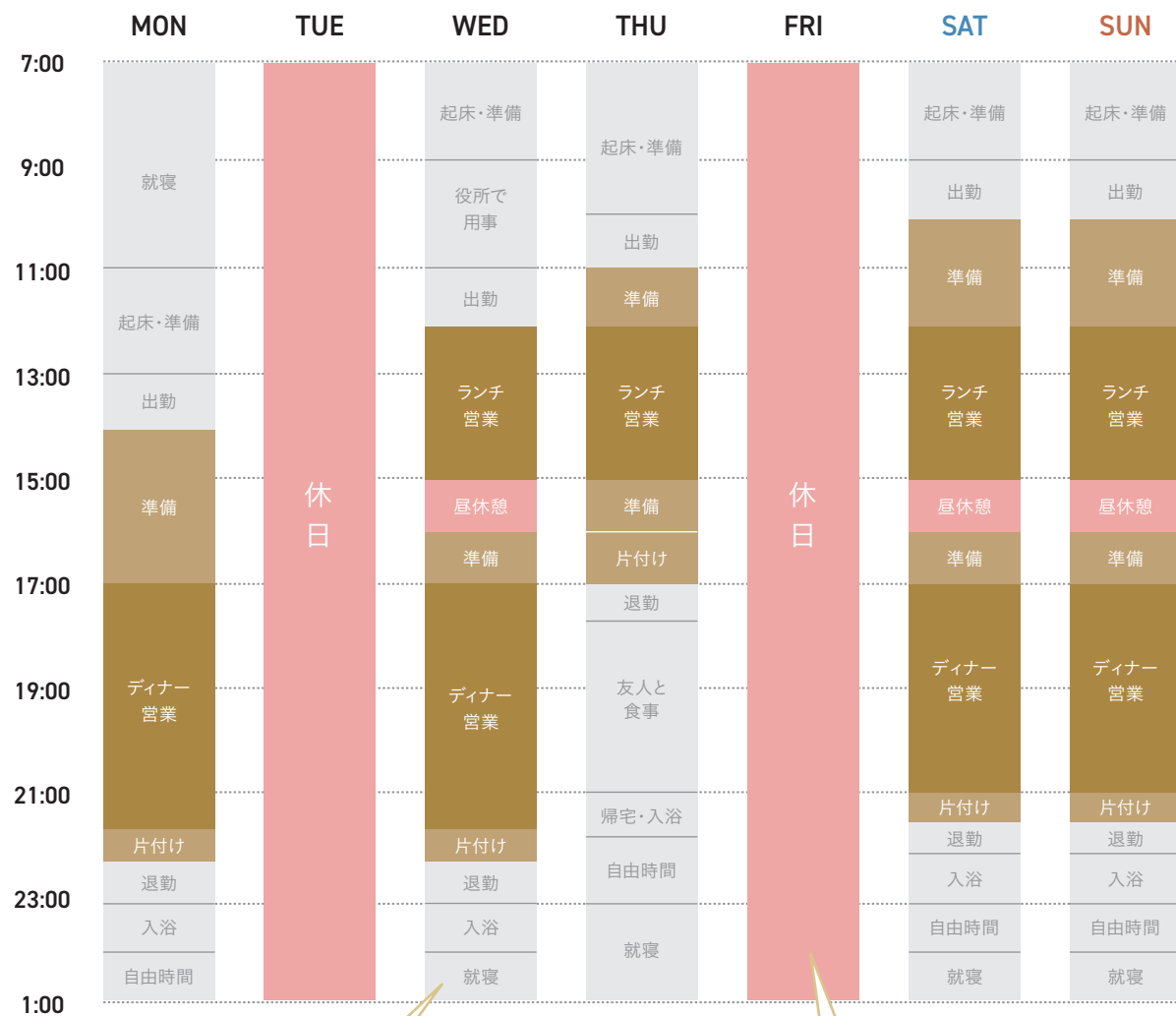
和食、中華、フレンチ。 多彩なキャリアのシェフ。

「中途入社の社員も多く、いろんな経験のあるシェフがいて勉強になります。幅広く学びたい人には嬉しい環境です。」(2017年入社・Hさん)



WORKSTYLE ✨

接客スタッフの場合



家具付きの寮。通勤も便利。
初めての一人暮らしでも安心。

家具付きの寮です。上京時に家財などを買い揃える必要がない点はとっても助かりました。寮の近くにコンビニやスーパーなどお店も充実しているので、生活で困ることもありません。
(入社10年目・銀座瀬里奈)



推し活もしっかり楽しめる。
希望に応じて調整できる働き方。

ライブが好きなので、行きたいライブがある時にあわせて、休みを調整しています。まとまった休みが欲しい人も、こまめに休みが欲しい人も、その人の都合にあわせてシフトを組めるところがいい所だと思います。(入社10年目・六本木モンシェルトントン)

先輩社員の1週間のスケジュールの一例をご紹介します！

※店舗によって営業時間の違いがあるため、あくまで参考としてご覧ください。



休日前の出勤日は17時に早上がり可能！
退勤後の時間を有効活用できます！

調理スタッフの場合



まとまった休みをとって海外旅行。
毎年ハワイに行く人も。

連休も取りやすく、最近では韓国旅行に行きました。本場のサムギョプサル店を訪れた時、食材の使い方やスピード感の大切さを再認識しました。帰ってからの仕事にも良い刺激になっています。(入社10年目・日比谷モンシェルトントン)



自分のリズムで働ける。
しっかり休めるから仕事も頑張れる。

僕の場合は三連勤して一日休みにすることが多いです。休みの日はアニメを見たりして、自宅でゆっくり過ごしています。まかないが出るので食費が抑えられるところも良いところだと思います。(入社4年目・瀬里奈本店)

PRIVILEGE ✨

瀬里奈ならではの丁寧な研修制度・手当などについて接客・調理別にご紹介します。
充実した福利厚生でとても働きやすい環境を整えています。

◎研修制度

接客スタッフ

先輩が寄り添い育てる 瀬里奈のOJT研修

SERYNA BASICSと呼ばれるマニュアルとは別に、先輩がそばで所作や立ち振る舞いを丁寧に教えてくれます。安心して成長できる「寄り添う育成」スタイルです。

接客力を高める 実践型英語プログラム

ネイティブ講師が月2回店舗でレッスンを行い、瀬里奈独自のカリキュラムで実践的な英語を学びます。海外のお客様との接客がよりスムーズになること間違いなし！



＼瀬里奈ならではのユニークな研修も！／

●すき焼き・しゃぶしゃぶ研修

すき焼きとしゃぶしゃぶの作り方を学ぶ研修です。お客様の前で調理して提供することを想定した、実践的な内容になっています。

●ウイスキー・ワイン研修

ワインの注ぎ方や銘柄を学ぶことができます。年に一回、日帰りでワイナリーとウイスキー工場での研修も行っています。



瀬里奈らしさのPOINT

役職者や事務スタッフもOFF-JTやハラスメント講習を受けており、「働きやすい環境」作りを積極的に行っています。

調理スタッフ

OJT研修の中で様々な調理場を経験し、多様な技術に触れた上で本配属が決まります。自然と自分の適性が見えるのが魅力です。中華や和食など各分野の先輩が丁寧にアドバイス。実践を通して腕を磨ける環境が整っています。



瀬里奈らしさのPOINT

若手でも早い段階から献立を任せられ、提案が実際のメニューに採用されることも。希望や適性に応じて多様な経験も積めます。



気になる手当や休暇についてはこちら！

◎手当

- 交通費全額支給
- 時間外手当
- 職能手当
- 資格手当…ワインソムリエ資格、ふぐ調理師免許
- 家族手当…1子:月2万円、2子:月5万円、3子:月9万円
- 社会保障完備…雇用・労災・健康・厚生年金
- 単身用住宅補助…家賃補助(規定あり)または
独身寮(家賃2万5千円〜で居住可)



独身寮 内装イメージ

◎勤務時間／休日

- 勤務時間
変形労働時間制 ※平均実働8時間/1日(シフトによる)
【調理部】10:00～22:00
【営業部(接客)】11:00～23:00 ともに、上記のうち8時間
- 休日
年間休日120日(月10日休み) ※有給休暇(初年度10日)
慶弔休暇、産前産後・育児休暇(取得実績多数)



産休・育休制度が整っており、時短勤務や急なシフト変更に対応してもらえる環境です。



毎月10日の休みが設定されており、シフトに応じて希望休や連休にも柔軟に対応しています。

社内イベント

新メニュー試食会(毎月1日)

季節ごとの新メニューを検討する社内イベントです。調理スタッフが試作を持ち寄り、味・香り・食感・盛り付けなどを実際に試食しながら意見交換します。

BBQ・社員旅行(5年に一度)

事前アンケートで社員の希望を反映して企画されるイベントで、立場の垣根を越えて交流できます。チームの連帯感が生まれるきっかけの一つになっています。

■株式会社 瀬里奈 (SERYNA Co., Ltd.)

代 表 者	代表取締役社長 藤田 洋介	運 営 店 舗	瀬里奈本店、六本木モンシェルトントン、銀座瀬里奈、日比谷モンシェルトントン
所 在 地	東京都港区六本木3-12-2	関 連 会 社	(株)瀬里奈本社、(株)瀬里奈ビレッジ、(株)瀬里奈コスモス、瀬里奈観光(株)、(株)ピロガ、(株)セリーネ、(株)月雪花、(株)瑾鵲花
設 立	1961年11月15日		
従 業 員	170名(2025年12月現在)		

SERYNA



<https://recruit.seryna.co.jp>