



株式会社グランベルホテル

会社紹介

調理職



大切にしているのは
“お客様が料理を
口にした瞬間の笑顔”

あなたの「やってみたい」が お客様の「感動」や「思い出」に繋がる



グランベルホテルが大切にしていることは

「お客様が料理を口にした瞬間の笑顔」を想像することです。

私たちはただ料理を作るだけでなく、

料理という媒体を通じてお客様の笑顔を引き出すことを心掛けています。



01

多様な 料理ジャンル

各拠点、ホテルのコンセプトや

お客様層に合わせて

料理ジャンルが異なります。

1つのジャンルに拘らず、
多彩な経験を積むことができるのが
グランベルホテルの特徴です。

02

地元食材の こだわり

生産者の方々の想いが詰まった
地産食材やジビエを直接仕入れ、
その土地ならではの“特別な一皿”を
お客様に届けています。

03

若手から 成長できる環境

グランベルホテルは
年次関係なく若手からの成長を
後押しする環境があります。
もちろん調理未経験でも大丈夫です!
成長スピードに合わせて
イチから丁寧にサポートします!

message

最初は誰だってゼロからのスタート。
でも、「お客様を喜ばせたい」という想いがあれば十分です。

あなたの『やってみたい』を否定せず、
形になるまで先輩たちがすぐ隣で伴走します。

失敗を恐れず挑戦できる環境で、
あなただけの『感動の一皿』を一緒に創りませんか?



山の神産 優香苑

旅館

料理ジャンル ◆ 和食

夕食は岩手・花巻産の食材を使用したコース料理。朝食は地場食材をふんだんに使用した和洋ビュッフェスタイル。地元の旬をご堪能いただけるよう、当旅館の料理長がこだわり抜いたお料理を提供しております。



成長に合わせて経験の機会を与えてもらえる。2020年入社/K.Sさん



料理を通してお客様の大切な時間に関われていることに、大きなやりがいを感じています。「どうすればもっと喜んでいただけるか」を常に考えながら、盛り付けや味付けを工夫しています。その結果としてお客様から直接お褒めのお言葉を頂けることが、成長やモチベーションにつながっています。



元々、調理職のイメージは常に緊張感のある職場だと思っていました。しかし、実際に働いてみると一人ひとりの成長に合わせて経験の機会を与えてもらえるし、多くの技術を効率よく学ぶことができ、楽しい雰囲気の中で仕事ができます。休日は、カフェ巡りや音楽、イベントを楽しんで過ごしています。プライベートも大切にできる職場なので、気持ちをリフレッシュしながら働いています！



裏磐梯レイクリゾート

リゾートホテル

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ 和食 ◆ フレンチ

地場の新鮮食材を一流の技で楽しむ和会席、1日組数限定の王道フレンチ、会津磐梯を食べ尽くす和洋中ビュッフェと、三種類からお選びいただけます。お客様の好みに合わせて郷土色豊かな会津の食文化をご提供しております。



多彩なジャンルでお客様をおもてなしする



ふくしまの美味しいもの
自信を持ってお勧めする福島県の食材の数々でお客様をおもてなしします。



福島牛



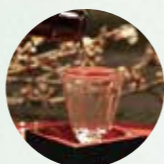
地元産の新鮮野菜



喜多方産コシヒカリ



会津みそ



会津地方の地酒

洞爺サンパレス リゾート&スパ

リゾートホテル

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ 和食

四季折々の旬、北海道・近郊の食材を使い、「出来立て」にこだわっています。職人の技と心を尽くした料理で素敵な時間をお届けします。



ビュッフェ
サンパレス

湖と空が広がる開放的な空間で、北海道の旬の食材を使用したお料理を提供しています。ライブカウンターで季節ごとに変わるお料理の数々をお楽しみいただけます。

ビュッフェ・会席

ザ・レイクスイート湖の栖

四季折々の旬、北海道・近郊の食材を使い、「出来立て」にこだわっています。職人の技と心を尽くした料理で素敵な時間をお届けします。



開放的な空間で旬の食材を提供する。

ルグラン旧軽井沢 / ルグラン軽井沢ホテル&リゾート

リゾートホテル

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ フレンチ

都心から約1時間の大自然に抱かれたレストランで、フレンチの匠の技が織りなす、季節の旬の味覚を愉しむ料理の提供を行っております。また、お蕎麦とお酒のマリアージュを愉しめるお食事処もございます。



その土地に来て食べる価値がある。

キャリア入社/K.Tさん

一見、リゾートホテルは田舎で不便だと思われがちですが、料理人の私達にとっては、素晴らしい食材が豊富で、すぐに手に入るということでも恵まれた環境であると思います。無農薬栽培をしている農家さんからの野菜やフルーツの仕入れ、猟師さんからのジビエなど、良い状態で手に入れる事ができます。私達のホテルでは、これらの地域で採れる素晴らしい食材で作った料理を、来てくださるお客様にお勧めし、楽しんで頂く事が大事であると思っています。それが個性であり、競争力にも繋がります。

ニュー阿寒ホテル

リゾートホテル

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ 和会席

北海道産の食材にこだわり、春夏秋冬、東北道の四季に彩られた数々のお料理で皆様をおもてないたします。

和会席 お部屋食

お部屋食では、近海の海の幸を中心とした風情のある和会席をお楽しみいただけます。海の幸だけでなく、山の幸をふんだんに使用した「錦水膳」約 12 種類の和食を提供しています。



ビュッフェ シャングリラ館

地産地消をモットーに近隣地域の食材にこだわっています。お寿司、ジンギスカンなど北海道らしいメニューから、和洋中華まで彩り豊かなメニューがそろっています。年間 5 回の食フェアを開催し、めくるめく四季の旬の味覚を多数ご用意しています。

地産地消をモットーに近隣地域の食材を。



定山溪ビューホテル

リゾートホテル

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ 和会席 ◆ フレンチ

北海道の海の幸と山の幸、四季折々の食材にこだわったメニューをご用意しております。王道のビュッフェの他、エグゼクティブスイート翠嶺では落ち着いた空間で和会席やフレンチをお楽しみいただけます。



ビュッフェ 新館

約 60 種を揃える王道ビュッフェ。和洋中多彩な料理や、海鮮盛り放題の「自分勝手丼」もご好評。旬の素材を使ったフェアも随時開催しています。

王道ビュッフェが魅力のひとつ



和会席 エグゼクティブスイート翠嶺

半個室の落ち着いた空間でゆっくり食事を愉しめる和会席。季節に合わせて地場の食材を活かした料理を提供しています。前菜から通して、お客様が楽しめる膳をつくっています。



フレンチ エグゼクティブスイート翠嶺

フレンチをベースに、和食と北海道の食文化を融合させた、記憶に残る新感覚ディナー。夕食メイン料理は海の小判「蝦夷アワビ」を使用し、お客様にご提供しています。

札幌市内ホテル

都市型

料理ジャンル ◆ ビュッフェ ◆ カフェ

札幌市内には、4 つの都市型ホテルがあり、そのなかでも「札幌ホテル by グランベル」「すすきのグランベルホテル」「札幌グランベルホテル狸小路」のいずれかのホテルで勤務することが可能です。ご宿泊者様以外にもご利用いただけるレストランやカフェでシーン問わず幅広いお客様にご利用頂いています。



地域の魅力を発信していく姿に魅力を感じました。

2025 年入社 / Y.S さん
(札幌ホテル by グランベル所属)

家族に料理を作った際、「おいしい」と喜んでもらった経験があり、その嬉しさから、私が創った料理でより多くの人に喜びを届けたいと思い調理職を目指しました。そんな思いがあった中、グランベルホテルのその街の食材を提供し、地域の魅力を発信していく姿に魅力を感じ入社を決意いたしました!

札幌ホテル by グランベル



すすきのグランベルホテル

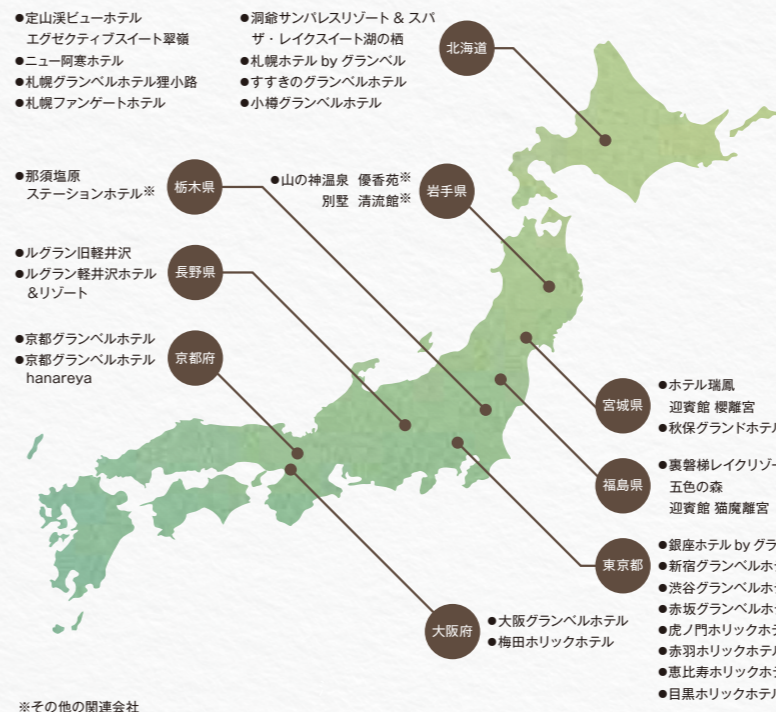


札幌グランベルホテル狸小路



拠点一覧

「その街らしさ」を活かしたホテルづくりをコンセプトに、グランベルホテルグループは 2006 年に誕生しました。社員寮やサポート体制も充実しており、未経験の方も安心して働ける環境です。食を通じて人を幸せにしたい、そんな想いを持つ皆さんの成長を全力でバックアップします。



私たちグランベルホテルグループは

こんな人と一緒に働きたいと思っています!!

- 料理を通して誰かを喜ばせたい
- ジャンル問わず様々な経験をしたい
- 明るく前向きにチャレンジできる方
- 地元に近いエリアで働きたい

詳しい採用情報や
▼社員の働き方はこちら▼

採用HP

Instagram