

GO COURSE

大分/別府エリア

サービス (宿泊・温泉 等)

べっぷの宿 ホテル白菊

ベップノヤド ホテルシラギク

About Company

私たちはこんな会社です

サービスと料理で人々の感動を
満たす企業を目指しています

ホテル白菊は料理部門が高く評価され、プロが
選ぶ日本のホテル・旅館100選では大分県1位
に選ばれました。(2020年12月発表)

また、人気温泉旅館ホテル250選では料理部
門大分県1位、接客部門 大分県2位、温泉・浴場
部門 大分県2位に選ばれるなど、別府温泉を
代表する温泉旅館です。これからも料理はもち
ろんの事、サービスの質を上げる事で様々な年
代、国内外のお客様により愛されるホテルへ進
化し続けていきます。

Company's Points

会社の魅力を紹介

1 お客様のお出迎え

お客様がご到着されたら笑顔でお出迎え。お荷物を
持ち、部屋までご案内します。

2 お客様を客室にご案内してから

客室の中で客室や館内の過ごし方などについてお話を
します。お客様との会話を通して信頼関係を築いてい
きます。

3 浴衣やハブラシ等のご準備

客室ご案内後、浴衣のサイズを確認し、持参。さらに歯
ブラシ等、お客様が必要なものを取り揃えてお部屋まで
お持ちします。

4 お食事の準備

お箸や刺身醤油等の調味料の他、当日のお料理の内容に
あわせて必要なお食事の事前準備を行います。

5 お食事の提供

白菊自慢の創作会席料理をお部屋や個室料亭、レストラ
ンにてご提供。1品ずつ、お料理の説明を行いながら提供
するのが白菊流の料理提供方法です。

6 焼きたて出来立て作り立ての朝食

オープンキッチンで出来立てを!をコンセプトに朝食を
バイキング形式で提供。客室係は接客だけでなく、焼物
等を行い出来立て料理を提供しています。

7 お見送り

またご宿泊頂きたい、という想いを込めて笑顔でお見
送りを全員で行います。



Message

学生の皆さんへひと言

代表取締役 西田 陽一

学生の皆さんへ

朝食buffetは、パティシエによる朝から豊富な
デザートで、夕食は、2018年にミシュラン二つ星
をいただいた料亭菊彩香、お部屋食、最上階
「ガーランド12」での和モダン会席で、地域満足
度一番を目指します。お客様に喜んでいただき、
社員が幸せになる。そして地域も元気になる。旅
館は、日本の古き良き伝統文化を継承する日本
の基幹産業であります。創業以来続く「豊かな心
でおもてなし」の精神を大切に、笑顔で切磋琢磨
して参ります。



べっぷの宿
ホテル白菊

〒874-0908 別府市上田の湯町16-36
https://www.shiragiku.co.jp/
TEL 0977-21-2111
FAX 0977-21-5633
MAIL hotelshiragiku@gmail.com

設立 1950年3月
資本金 8,000万円
代表者 代表取締役/西田 陽一
従業員数 135名
事業内容 ホテル白菊の運営



Senior Voice

先輩にインタビュー

白菊料理
菊彩香

白菊

入社3年目

接客サービス部 大森 結良

出身校/三重総合高校

Schedule
7:00 出勤・朝食の提供
9:00 お見送り
11:00 休憩
18:00 夕食の提供
22:00 退社

主な仕事内容

- ◎エスコート・お着き
- ◎ミシュラン料亭での料理提供
- ◎その他・接客サービス全般

今後の目標

後輩の見本になるような人になること。

入社2年目

接客サービス部 松本 菜那

出身校/国東高校

Schedule
13:00 出勤・ミーティング
13:10 準備
14:00 着替え
14:30 休憩
15:30 お出迎え
18:00 お料理の提供
22:00 退社

主な仕事内容

- ◎エスコート・お着き
- ◎お料理出し
(お部屋や宴会場など)
- ◎その他・接客サービス全般

今後の目標

今まで以上のおもてなし・サービスをお客様に提供する事です。