



HOME Restaurants
 ホーム レストラン
 INFO PHILOSOPHY
 ニュース理念
 JOB CONTACT
 求人情報問い合わせ
 ABOUT IR
 会社案内IR情報

× CLOSE

HOME
ホーム

RESTAURANTS
レストラン

INFO
ニュース

PHILOSOPHY
理念

JOB
求人情報

CONTACT
お問合せ

ABOUT
会社案内

IR
株式情報



会社概要

COMPANY

商号 株式会社グローバルダイニング
(GLOBAL-DINING, INC.)

会社概要

沿革・経歴

店舗一覧

お問い合わせ

本社所在地 〒107-0062
東京都港区南青山七丁目1番5号

▶ MAP

主要な事業内容 レストラン経営による飲食事業

設立年月日 昭和48年10月5日

資本金 3,855万円

授權株式数 16,896,000株

発行済株式数 10,347,300株

従業員数（連結） 185名（2020年12月末現在）
 ※従業員数には臨時従業員は含まれておりません。
 なお、臨時従業員の2020年12月における平均雇用人員数は、499名であります。

店舗数 43店舗（海外2店舗含む）

子会社 グローバルダイニング、インク、オブ カリフォルニア

役員

代表取締役社長 長谷川 耕造

取締役	副社長	小林庸彦
	最高財務責任者	中尾慎太郎
	監査等委員長	藤本三郎
	監査等委員（社外）	澤健介
	監査等委員（社外）	大島明子（岡本明子）
		トワードル・ルチアン・シルビウ

代表あいさつ

「健康と喜びを社会に提供することが私たちの使命である」

創業以来、『安全でおいしい食事を提供する』ことを重要な使命として考え取り組み、また、『質の高いサービスを提供すること』『空間を企画して提供する』ことを最大の武器とし店舗展開を行ってきました。

昨今の長引く経済不況やデフレの中では、さらに『安全でおいしい食事をどこよりもお手ごろな価格で提供する』ことに注力し、これを実現するための仕組みも定着してきました。

外食産業は「食べる」という人間の根源的な欲求に訴える普遍的なビジネスですので、永続的にお客様に喜んでいただけるように常にコンセプトの進化・改善にも取り組むことが大事だと考えています。

その結果として、微力ながらも、お客様へ『健康と喜び』をご提供できると信じ、今後も最高の商品とサービスを追求してまいります。

株式会社グローバルダイニング
代表取締役社長 長谷川耕造

役員プロフィール



代表取締役社長 長谷川 耕造（はせがわ こうぞう）

1950年 横浜市生まれ。1971年 早稲田大学を中退し、欧州を放浪。

1973年に有限会社長谷川実業を設立し、高田馬場に喫茶店「北欧館」をオープン。1976年「六本木ゼスト」を皮切りに、「カフェラ・ボエム」「ゼストキャンディーナ」「モンスーンカフェ」「タブローズ」「ステラート」「権八」と徐々にエンターテインメントレストランを都内中心に展開する。

1991年米国第一号店として、ロサンゼルスに「ラ・ボエム」、1996年にはサンタモニカに「モンスーンカフェ」をオープン。1997年に商号を株式会社グローバルダイニングへ変更、1999年東証2部上場。2002年 チョコレート専門店「デカダンスデュ ショコラ」、2004年 フードコート「フードコロシウム」など他業態にわたり展開する。

2012年 カフェラ・ボエムの進化形「LB6」を六本木にオープン。



取締役副社長 小林 庸彦（こばやし つねまる）

1973年北海道生まれ。高校を卒業後、札幌市内のフランス料理店で修行を始める。

上京後、銀座のイタリア料理店等で研鑽を積み、海外渡航への準備を始めた頃に、今まで出会った事の無いアジアの食材や香辛料に強く魅かれ、2000年にグローバルダイニングに入社し、アジア料理店「モンスーンカフェ」へ。

27歳の時に代官山店の料理長に抜擢され、タイやベトナム、シンガポール等アジア各国へ何度も渡航し現地にて勉強を重ね、2002年にモンスーンカフェコンセプト統括シェフに就任。

その後も、フランスやイタリア、アメリカ、オーストラリアなど各国を回ることで国際感覚を身に付け、「白金ステラート」

「代官山タブローズ」などのディナーレストランを統括。その功績を認められ2011年にグローバルダイニングの総料理長

に就任し、米国ロサンゼルス店舗の立ち上げなども行い、2012年から取締役に就任。

企業理念

Corporate philosophy

企業理念

「私たちは、人生を楽しく、充実して生きるために、
社会に健康と喜びを提供し、
無限の可能性にチャレンジして自己価値向上に努めます」

お客様と社会への責任

お客様へ常に感動的な商品と
サービスを提供し、
社会から必要とされる。

株主様への責任

長期的成長を達成し、
株主価値を向上させていく。

社員への責任

社員が自己価値能力を高めつつ、
より充実した人生を
家族とともに築くために、
最高の場と支援を提供する。

品質と革新性、創造性で常に最先端を走る

上記3つの実現のため、品質と革新性、創造性の3つで
常に最先端を走る。(今を否定できる集団になる。)

グローバルダイニングのこだわり

Our Commitment to Quality



Fresh and Homemade

新鮮な食材を毎日仕入れ、お店で丁寧に仕込んでいます。

Selected Materials

契約農家・牧場や各地の産地等から品質と安全性にこだわった旬の食材を国内外問わず厳選して仕入れています。

Salt and healthy

合成保存料やうまみ調味料の不使用を推進し、体にやさしく健康的なメニューをお届けいたします。

グローバルダイニング 会社情報

RESTAURANTS
レストラン

カフェ ラ・ボエム
LB

リグニス

ゼスト キャンディーナ

モンズーンカフェ

権八

タブローズ

ステラート

レガート

フードコロシウム

タコ ファナティコ

Bartizan Bread&Pasta
Bartizan Bread Factory
デカダンス ドュ ショコラ
ウェディング&サロン
海外

INFO
ニュース

2021年
2020年
2019年
2018年
2017年
2016年
2015年
2014年
2013年
2012年
2011年

KODAWARI
こだわり

グローバルダイニング
のこだわり

JOB
求人情報

求人情報
CONTACT
問い合わせ

ABOUT
会社案内

会社概要
沿革・経歴
店舗一覧

IR
IR情報

2019年
2018年
2017年
2016年
2015年
2014年
2013年
2012年
2011年
2010年
2009年
2008年
2007年
2006年
2005年



お問い合わせ |
サイトマップ |
個人情報保護方針 |
免責事項

©Copyright Global-Dining Inc.All Rights Reserved.

HOME RESTAURANTS

ホーム レストラン

INFO KODAWARI

ニュース こだわり

JOB CONTACT

求人情報 問い合わせ

ABOUT IR

会社案内 IR情報

©Copyright Global-Dining Inc. All Rights Reserved.