

Menu Direction

赤間 善久／赤間 善太
レストラン・シェヌー



2017年3月担当

赤間 善久（オーナーシェフ）

宮城県塩釜市生まれ。

仙台ラインゴールド、精養軒にて調理の基本を学ぶ。

ボンパドール（横浜・元町）にてフランスパン、洋菓子を学ぶ。

1975年 渡欧。

ホテル・メトロポール（スイス、インタラーケン）

コート・ドール（三ツ星、フランス、ブルゴーニュ地方）

ル・デュック（一ツ星、フランス、シャトー・レストラン）

ジュリウス（一ツ星、フランス、パリ郊外）

1980年 シェヌーを開店、現在に至る

赤間 善太（スーシェフ）

宮城県塩釜市生まれ。

シェヌーオーナーシェフ、赤間善久の長男。

父親の元で料理修業後、渡仏。

ル・プレヴェール（フランス、パリ） スパイスの魔術師フィリップ・ドラクルセル氏に師事。

ル・セール（一ツ星、フランス、アルザス地方） フランスの伝統料理を学ぶ。

2013年 シェヌースーシェフ就任

現在、調理場の指揮を執る

Dessert Direction

熊谷 崇
Hotel Metropolitan Morioka



復路デザート担当

【2017年3月のメニュー】

アミューズ
前菜
メイン料理
プティフール



*メニュー画像はイメージです。

お飲物
ビール、白ワイン、赤ワイン、
ソフトドリンク、コーヒー&紅茶などを
お好きなだけ

- *メニューの順番は変更する場合がございます。
- *画像は全てイメージです。

デザートのアソートプレート
デザートbuffet
オードブル

お飲物
ソフトドリンク、コーヒー&紅茶、
ハーブティーなどを
お好きなだけ



- *アルコールの提供もございます。
- *画像は全てイメージです。
- *デザートbuffetカウンターは2号車にございます。
- *メニューは一例であり、予告なく変更になることがあります。