



RESERVATION SITE PEATIX

WANDERERS STUDIO Presents

“MEMENTO VIVERE”
-五感で生命を味わう-

100年前の古典レシピに、二人の料理人が命を吹き込む
Two chefs breathe new life into century-old classic recipes



@PRESENTED_BY_WANDERERS_STUDIO



Nobuyuki SHINYA × Giles CLARK Special Pop-Up

MARCH 2026, 5 (Thu) / 6 (Fri) / 7 (Sat) / 12 (Thu) / 13 (Fri) / 14 (Sat) / 15 (Sun)

LUNCH 12:00 start (11:30 door open) / DINNER 17:30 start (17:00 door open)

11,000 JPY (incl. tax) / per person 一人様 全5品のコース料理 / 5-Course Menu

WANDERERS STUDIO KITCHEN / ワンダラーズ・スタジオ・キッチン

右上のQRコードから公式Instagramアカウントで場所をご確認ください。

Please check the directions from the QR code on the top right.

RESERVATION / 予約について

左上のQRコードPeatix 公式予約サイトからご予約頂けます。

Please scan the QR code (top left) to access our official ticket platform, Peatix.

CONTACT / 問い合わせ 090-8757 0793 (WANDERERS STUDIO)

美食の歴史を100年遡ると、私たちは「近代フランス料理の父」オーギュスト・エスコフィエに出会います。世界中のシェフが指針とする彼が遺した近代フランス料理の正典（カノン）は、単なるレシピ集ではなく、次の時代に語り継がれるべき「生命の設計図」です。春の京都で、バックグラウンドも年齢も違う、独自の美学を貫く二人の表現者が、あえて最新の調理機材に頼らず、火と、知恵と、そして研ぎ澄まされた五感だけで、エスコフィエの古典レシピを現代に甦らせます。美食の歴史の深淵（しんえん）を紐解く。希少な国産ナチュラル・ワインと共に、京都・亀岡の七谷鴨（ななたにかも）をメインに、京都の旬の地食材を使い、大きなテーブルを囲み、シェフが料理を取り分け、カジュアルな雰囲気の中で楽しんでいただく、コミュニティ・スタイルです。7日間限定の、今ここでしか出会えない特別な美食の宴。食材の命を丸ごと尊び、五感で生命（Vivere）を味わい尽くす、至高のひとつときです。

Traveling 100 years back in the history of gastronomy, we encounter Auguste Escoffier, the "Father of Modern French Cuisine." His *Le Guide Culinaire*, a canon that still guides chefs worldwide, is not merely a collection of recipes, but an architectural blueprint for life itself, meant to be passed on to the next era. Coming from different backgrounds and generations, two culinary artists with distinct philosophies will dare to resurrect Escoffier's classic recipes. Without relying on modern machinery, they will use only fire, ancient knowledge, and their sharpened senses. Accompanied by rare Japanese natural wines, experience the deep core of culinary history in the springtime of Kyoto. Featuring Nanatani Duck from Kameoka as the centerpiece, alongside the finest seasonal local ingredients, this is a community-style course served from large platters at a shared table in a relaxed, casual atmosphere. Available for only seven days—a truly unique culinary gathering to honor the entire being of every ingredient and savor the essence of life (Vivere) through all five senses.