

# For your Smile

笑顔と想うことだけのモノ

## Pasta

圧倒的なもちり感と弾力!

もちり

試行錯誤を繰り返して作り上げたVANSANオリジナルパスタの  
このもちり感は生麺ならではの味わい

2種の麺のどちらかお選びいただけます

スパゲッティ  
2.5mm



平打ち麺  
4.0mm



グルテンフリーパスタは小麦粉を使わずに作られているので小麦アレルギーの方やグルテンを避けたい方にはおすすめです。

※ 同一釜で小麦粉の麺をゆでているので小麦粉の残留物が混ざってしまうためコンタミネーションが発生する可能性があります。  
小麦粉アレルギーの場合は別の釜でゆでるのでお申し付けください。その際は少々お時間を頂きます。



"Maestro" 「達人」  
1911年語で「達人」  
専門家に対する称号  
イタリアプロフェッショナル  
協会認定(APCI)マエストロ  
今井寿氏監修

## Coffee



コーヒーの聖地  
ナポリでもっとも愛される味

**KIMBO**  
il Caffè di Napoli

焙煎したての美味しさをお届けするためにキンボは  
コーヒーの低温輸送と低温倉庫管理を行っています。

## Tea



紅茶のチャンピオン  
ハイクオリティな茶葉



スリランカの「ヌワラエリヤ」で生産される茶葉を使用。  
新芽の部分のみを使い天然香料をブレンド。

## Wine



イタリアを巡り厳選したワインリスト

オリジナルワインもイタリアNo.1  
ワイナリーのカザイロ社と開発した  
VANSANオリジナルワイン。



イタリア初代国王  
のワイナリー



イタリアの  
ワイナリー

# New! Soup Pasta SOUP スープパスタ

イタリアの伝統スープにスパゲッティを合わせた新しいスタイルのスープパスタを  
多彩なラインナップでご用意しました。



悪魔のパスタ Hot

スープを飲み干したくなる  
おしぼもぜひ  
お楽しみください。



Recommend  
殺人的な美味しさ  
Hot  
暗殺者のパスタ



桜エビと菜の花



スープカルボナーラ



クラムチャウダーパスタ



たらこのクリームスープ



パコときのこのパペロン4-1



海の幸トマトスープ



## Welcome Kids

小学生以下のお子様限定  
Limited to under elementary school kids

Plate ¥800 (税込 ¥880)

- ミニミートパスタ
- スープ・お野菜・ポテト・ドルチェ

Pasta ¥800 (税込 ¥880)

- キッズパスタ (ポローニャ風ミートパスタ)
- ※ 麺は大人と同量です

キッズパスタはグルテンフリー麺に  
+ ¥100 (税込 ¥110) で変更できます  
※ アレルギーの方はお申し付けください  
ゆで釜を分けます。その際は少々お時間を頂きます。

Baby Food ¥100 (税込 ¥110)

- 4種の根菜と鶏ささみ (7ヶ月～) ※ 食物アレルギー7品目不使用

持参された離乳食のあたためも承ります。  
お気軽にスタッフまで!!

Kids Drink 1杯 ¥50 (税込 ¥55)

- コーラカルピス ● オレンジ ● アップル
- ジンジャーエール ● ウーロン茶 ● ミルク (1cc)

VANSANのアプリで次回ご来店時  
より特典をご利用いただけます



Download on the  
App Store

GET IT ON  
Google Play

小学生以下のお子様

- キッズドリンク  
レビーフード **無料**
- キッズプレート  
キッズパスタ **20% OFF**

# Seasonal Special

## Antipasto Caldo

Antipasto Caldo

ミラノアスパラガス ¥890

Asparagi alla milanese (税込 ¥979)

ミラノの郷土料理 卵をつぶしてソースとして召し上がれ



Ajillo



釜揚げシラスのアヒージョ ¥790

Whitebait Ajillo (税込 ¥869)

熱々ガーリックオイルとシラスの塩味、バゲットの組み合わせが抜群

## Risotto

Risotto

あさりの焼きリゾット ¥1,050

Grilled Clams Risotto (税込 ¥1,155)

あさりの旨味あふれる香ばしいリゾット



Pasta



## Pasta

桜エビと菜の花のスーパースタ ¥1,270

Sakura shrimp and rape blossoms Peperoncino

(税込 ¥1,397)

春の味覚を楽しめる色鮮やかなパスタ



# Cheese Fondue

チーズフォンデュ



Recommend

北イタリア名物

チーズフォンデュ ¥1,090

Cheese fondue with seasonal vegetables (税込¥1,199)

ヒヨドリモツツアレなどチーズとお野菜やパンと一緒に

※ソースにワインを使用しております (2~3人前)

● 追加 パリッシュ Baguette ¥200  
チーズフォンデュに追加できます (税込¥220)

# Antipasto 前菜

ブラタタートのカプレーゼ ¥990  
Insalata Caprese (税込¥1,089)

ヴェネツィアのオリーブ ¥390  
Marinated veneto olives (税込¥429)

サモンとアボカドのタルタルソース ¥690  
Salmon and Avocado Tartar sauce (税込¥759)

チーズのラヴァープレート ¥790  
Assorted Cheese Plate (税込¥869)

スモークサモンの  
レモンカルパッチョ ¥990  
Salmon Carpaccio with Lemonoil (税込¥1,089)

サルミアイト  
~ブラタと色々サラダ ¥1,290  
Salumeria and Burrata (税込¥1,419)

ジロニャ園生ハムサラダ ¥890  
Jamon serrano Salad (税込¥979)

カプリ園サラダ ¥990  
Capri Salad (税込¥1,089)

Recommend

Burrata



ブラタタートのカプレーゼ

Avocado



サモンとアボカドのタルタルソース



サルミアイト

ネット・ド・モアンヌ  
を前菜です!

スイス産

ネット・ド・モアンヌ

スイスのAOP  
(原産地名統制) 製品  
最低75日間エポセア  
の木の棚の上で熟成の  
コクと優しい甘みが特徴

Recommend

オリジナルレタリング



カプリ園サラダ



# Antipasto Caldo

温かい前菜



**濃厚ミモレット  
4-ズニョッキ** ¥990  
(税込¥1,089)  
Mimolette and Truffle Cheese Gnocchi  
もちもちとした食感のニョッキとトリュフが絡み合う一品



**ア-ズニョッキ** ¥690  
(税込¥759)  
Grilled Anchovy Cabbage

**イタリア郷土料理ライスコロッケ** ¥690  
(税込¥759)  
Italian Rice Cheese Croquettes

**ナポリ名物あまのせのゼッポリーニ** ¥590  
(税込¥649)  
Sea lettuce Zeppolini

**シェイワドポット French Fries** ¥590  
(税込¥649)  
(Butter soy sauce or Consomme or Nori salt)  
バター醤油・コンソメ・のり塩からお好きなフレーバーをチョイス!

**ブロッコリーのペペロンチーノ** ¥690  
(税込¥759)  
Broccoli peperoncino

**ボローニャ風スパイスポット** ¥790  
(税込¥869)  
Spicy French Fries alla Bolognese

**バゲット** Baguette ¥200  
(税込¥220)

**ガーリックトースト** garlic toast ¥350  
(税込¥385)

**パンコントマト** Pan con Tomato ¥390  
(税込¥429)



フランス産 Isigny  
DS's Mère  
**ミモレット**  
3ヶ月熟成の塩味がきいた  
濃厚な味わいの『カラスミ』  
を思わせる風味



## Ajillo

ズ-ジョ

**エビとブロッコリーのズ-ジョ** ¥890  
(税込¥979)  
Shrimp and Broccoli Ajillo

**たらこポットのズ-ジョ** ¥790  
(税込¥869)  
Shrimp and Broccoli Ajillo

**パ-コンとズ-ジョ** ¥790  
(税込¥869)  
Shrimp and Broccoli Ajillo



# Second Piatto

メインディッシュ

**メインディッシュ**  
 ●ご提供までにお時間を要しますのでお早めにご注文ください

## リグーリア風

### ムール貝のクリームワイン蒸し

Steamed Mussels with cream and wine, French Fries  
 ムールの旨みとクリームの甘味が絶妙な一皿  
 フレンチフライと一緒に!

¥1,150  
 (税込¥1,265)



Mussels

ムール貝のクリームワイン蒸し  
 フレンチフライ

Recommend

Milanese



牛カツレツ

### ミラノ物 牛カツレツ

Beef Cutlet Milanese  
 牛肉を薄く伸ばして揚げたミラノの伝統肉料理

¥1,290  
 (税込¥1,419)

Recommend

### トスカナ郷土料理 牛肉のタリアータ

Beef Tagliata  
 レアに焼いた牛肉を薄切りにしたイタリア定番料理  
 バルサミコとの相性抜群!

¥1,490  
 (税込¥1,639)

Toscana  
 Balsamico



牛肉のタリアータ

### ボローニャソースハンバーグ

Hamburger steak with Bolognese sauce  
 極厚のハンバーグに大人気のボローニャソースをかけて

¥1,290  
 (税込¥1,419)

トッピング チーズソース + ¥100  
 Toppings Cheese sauce (税込¥110)

アボカド + ¥200  
 Avocado (税込¥220)

アボカド+チーズ + ¥300  
 Avocado & Cheese sauce (税込¥330)

cheese

Avocado



アボカド+チーズ Wのせ!

ライス Rice ¥200 (税込¥220)    ライス(大) Large ¥300 (税込¥330)



\*アレルゲン表示はこちら

\*写真はすべてイメージです

# Risotto

## Cream クリームベース

グランデ + ¥270 (税込 ¥297)

●シェアの場合はグランデがおすすめ!  
(ライスは新潟県産米を使用しています)

Recommend  
↓

### ピエモンテ産物 トリュフチーズリゾット

Truffle Cheese Risotto  
とろ〜り濃厚なチーズと高貴な  
トリュフの風味が広がるリゾット

¥1,650 (税込 ¥1,815)



チーズの串ど  
ませませ♪



Lemon  
🍋



リトニア産 **デュガス  
ハードチーズ**  
リトニア産の2ヶ月  
熟成のハードチーズ  
ミルクで癖のない  
チーズ

### シェア専用 レモンクリームリゾット ¥1,350

Lemon Cream Risotto  
さっぱりレモンとクリームの相性抜群なリゾット

(税込 ¥1,485)

4-ズリゾット

clam  
🐚



## Tomato トマトベース

### ブイヤベースリゾット

Bouillabaisse Risotto  
魚介をふんだんに使った海の香り豊かな一皿

¥1,450  
(税込 ¥1,595)

### バネ43風イカ墨リゾット

Squid Ink Risotto  
トマトの酸味にイカ墨の旨味を加えシンプルに楽しめます

¥1,450  
(税込 ¥1,595)

🍷



イカ墨リゾット



※アレルゲン表はこちら

※写真はすべてイメージです

# Pasta

3種の麺からお選びいただけます

スパゲティ  
2.5mm

平打ち麺  
4.0mm

グルテンフリー麺  
+ ¥180 (税込 ¥198)



パスタの量もお選びください(無料)

• ハーフ 75g • レギュラー 150g • 大盛り 225g (メニュー画像はすべてレギュラーです)

• 追っ粉 4-ズ + ¥100 (税込 ¥110) • 特盛り 300g + ¥300 (税込 ¥330)

※アレルギーの方はお申し付けください  
ゆで釜を分けます。その際は少々お時間を頂きます。

Recommend



Hot



悪魔のパスタ

"New Devil" Soup Pasta

¥1,350  
(税込 ¥1,485)



暗殺者のパスタ

Tomato and garlic Soup with Pasta

¥1,450  
(税込 ¥1,595)

揚げ茄子とトマトソース

Eggplant with tomato sauce

¥1,000  
(税込 ¥1,100)

濃厚ごらんとミートソース

Meat sauce

¥1,090  
(税込 ¥1,199)

ナポリタンの王道

"Napolitan" Japanese ketchup pasta

¥1,180  
(税込 ¥1,298)



海の幸トマトスープパスタ

Seafood Soup with Pasta

¥1,650  
(税込 ¥1,815)

## Tomato トマトソース

Recommend



Hot

悪魔のパスタ



生ハムのサラダパスタ

## Olio オイルパスタ



ベーコンときのこのパペロネ4-1

Bacon and Mushroom Peperoncino Soup Pasta (税込 ¥1,397)

¥1,270  
(税込 ¥1,400)

アランチョビキャバツのパスタ

Grilled Anchovy and Cabbage Pasta

¥1,000  
(税込 ¥1,100)

生ハムのサラダパスタ

Jamon cerrano Salad Pasta

¥1,270  
(税込 ¥1,397)

海老とアボカドのジェノバ風

Genovese with Shrimp and Avocado

¥1,650  
(税込 ¥1,815)

Garlic



chili pepper

暗殺者のパスタ



※アレルギー表示はこちら

※写真はすべてイメージです



# Cream & Cheese クリームチーズパスタ



- パルミジャーノカルボナーラ** ¥1,720  
(税込 ¥1,892)  
 Parmigiano Cheese Carbonara
- スープカルボナーラ** ¥1,650  
(税込 ¥1,815)  
 Carbonara Soup with Pasta
- クラムチャウダーパスタ** ¥1,650  
(税込 ¥1,815)  
 Clam Chowder soup Pasta
- ハモンセラノとほうれん草** ¥1,350  
(税込 ¥1,485)  
 Jamon serrano and Spinach
- とろけるチーズボネゼ** ¥1,350  
(税込 ¥1,485)  
 Cheese Bolognese
- サーモンとアボカドのクリームソース** ¥1,650  
(税込 ¥1,815)  
 Salmon and Avocado Cream sauce



# Japanese 和風パスタ

パルミジャーノカルボナーラ

イタリア産 **zanelli** FOUNDED 1960

パルミジャーノ  
レッジャーノ

イタリアのDOP  
(原産地呼称保護) 製品

イタリアチーズの王様  
24ヶ月間、丁寧に熟成  
したしっかりとした旨味  
と豊かな香りが特徴的。

- たらこのクリームスープ** ¥1,450  
(税込 ¥1,595)  
 Cod roe Cream Pasta
- ベーコンと卵のパスタ** ¥1,090  
(税込 ¥1,199)  
 Bacon and Egg
- アサリときのこのパスタ** ¥1,180  
(税込 ¥1,298)  
 Clam and Mushroom
- たらこといかの和風パスタ** ¥1,180  
(税込 ¥1,298)  
 Cod roe and Squid



# のせ放題パスタ

- 釜揚げシラスのペペロンチーノ** ¥1,720  
(税込 ¥1,892)  
 Shirasu Peperoncino  
 ふっくら釜揚げシラスをのせ放題で存分に楽しむ
- 生ハムのクリームパスタ** ¥1,920  
(税込 ¥2,112)  
 Creamy pasta with Jamon serrano  
 なめらかなクリームにのせ放題の生ハムたっぷり

パンサン  
看板パスタ!



\*アレルゲン表示はこちら

釜揚げシラスの  
ペペロンチーノ

\*写真はすべてイメージです

# VAN SAN Pancake

パンケーキ

※焼き上がるのにお時間かかります(20分~)



外はカリッと中はもちっと  
ホーランドじつくり焼くシユ生地のおうた  
ヨーロッパスタイルのパンケーキ

Classic Whip



クラシックホイップ  
¥990 (税込¥1,089)

チョコレート  
のせ放題!!

Chocolate  
Lover!



チョコレートラヴァー  
¥1,290 (税込¥1,419)

Acai  
Bowl



アサイボウル  
パンケーキ  
¥1,190 (税込¥1,309)

Sicilian  
Lemon Sugar

シリア  
レモンシュガー  
¥890 (税込¥979)



Tiramisu



ティラミス  
¥1,090 (税込¥1,199)

Caramelized  
Banana Nuts



バナナッツ  
キャラメル  
¥1,190 (税込¥1,309)



※アレルギーはこちら

※写真はすべてイメージです

# Dolce デザート

バンサン名物ドルチェ

## イタリアマロンの 生搾りモンブラン ¥990

(税込¥1,089)



Mont Blanc  
目の前で贅沢にモンブラン  
を生搾りで仕上げます!  
※季節によりペーストの味が変わる  
可能性がございます

## アフォガート・アイス・カフェ



¥690  
(税込¥759)  
Affogato  
ジェラートの甘みと  
エスプレッソの  
苦味がマッチした  
上品な味わい

## トスカーナ伝統菓子 ビスコッティとデザートワイン



¥690 (税込¥759)  
Biscotti  
and Dessert wine  
※アルコールを使用  
トスカーナ伝統菓子を  
デザートワインに浸して  
食べる大人のデザート



## 炙りチーズケーキ

¥690 (税込¥759)  
Broiled Cheese cake  
目の前で炙るから  
チーズとろーりなんです!

## チョコレートブラウニー

¥690 (税込¥759)

Chocolate Brownie  
濃厚なチョコレートケーキ  
とバニラの相性抜群な一皿



## バナナティラミス

¥490 (税込¥539)

Banana Tiramisu  
マスカルポーネ  
風味豊かな定番のデザート



## アマリゴアイス・レモン・パルペ



¥390 (税込¥429)  
Lemon Sorbet  
本場シチリアを彷彿  
とさせる一品

## イタリアンジェラート バニラ ¥350

(税込¥385)  
Italian Gelato Vanilla

