

# お得なセット Menu

## Weekday

平日限定

### Milano ミラノセット ご褒美ランチセット

¥1,790 (税込¥1,969)

- サラダ
- パスタ
- ソフトドリンク1杯  
※ドリンクメニューよりお選びください

- 選べるドリンク  
1 パシタコック  
2 パシタジュスト  
3 レモンハルバ  
4 アサイ-アス



### お好きな「もちり生パスタ」を裏面からお選びください

ハーフ・大盛など量やパスタの種類もお選びいただけます！



※アレルゲン表はこちら

# パスタと一品お選びください

## 選べる生パスタ

スパゲティ or 平打ち麺

グルテンフリー麺 + ¥150 (税込 ¥165)



## 選べるパスタ量(無料)

(メニュー画像はすべてレギュラーです)

● 1人分 ● レギュラー ● 大盛り

● 特盛り + ¥250

(税込 ¥275)



● 辛さを選べます 1HOT 2HOT 3HOT

### 悪魔のパスタ

"Devil" Pasta



### たらこといかの和風パスタ

Cod roe and Squid



### あじりと大葉のペペロンチーノ

Peperoncino with Clam and Perilla

+ ¥100 (税込 ¥110)



### 菜の花とじゃぶ、桜海老のアーリオ・オリオ

Aglio Olio with Rapeseed greens and Whitebait, Shrimp



### アスパラとサルシッチャのジェノベーゼ

Genovese with Asparagus and Salsiccia

+ ¥100 (税込 ¥110)



### スーパカルボナーラ

Carbonara Soup with Pasta

+ ¥300 (税込 ¥330)



### 数量限定 チーズチーズチーズパスタ

Cheese Cheese Cheese Pasta

+ ¥500 (税込 ¥550)

● 追っ粉チーズ ¥100 (税込 ¥110)

● フォカッチャ ¥350 (税込 ¥385)

● ガーリックトースト ¥450 (税込 ¥495)

# お得なセット Menu

## Holiday

休日限定

Milano ミラノセット  
ご褒美ランチセット

¥1,990 (税込¥2,189)

- サラダ
- パスタ
- ソフトドリンク1杯  
※ドリンクメニューよりお選びください

- 選べるドリンク2  
1 パナコッタ  
2 パンナジラト  
3 レモンババ  
4 アサイ-アス



お好きな“もちり生パスタ”を裏面からお選びください

ハーフ・大盛など量やパスタの種類もお選びいただけます！



※アレルゲン表はこちら

※写真は全てイメージです

# パスタと一品お選びください

## 選べる生パスタ

スパゲティ or 平打ち麺

グルテンフリー麺 + ¥150  
(税込 ¥165)



## 選べるパスタ量(無料)

(メニュー画像はすべてレギュラーです)

● 1人分 ● レギュラー ● 大盛り

● 特盛り + ¥250

(税込 ¥275)



● 辛さを選べます 1HOT 2HOT 3HOT

### 悪魔のパスタ

"Devil" Pasta



### たらこといかの和風パスタ

Cod roe and Squid



### あさりと大葉のペペロンチーノ

Peperoncino with Clam and Perilla

+ ¥100 (税込 ¥110)



### 菜の花としらすめ海老のアリオリオ

Aglio Olio with Rapeseed greens and Whitebait, Shrimp



### アスパラとサルシッチャのジェパルセ

Genovese with Asparagus and Salsiccia

+ ¥100 (税込 ¥110)



### スーパカルボナーラ

Carbonara Soup with Pasta

+ ¥300 (税込 ¥330)



### 数量限定 4-ズ4-ズ4-ズパスタ

Cheese Cheese Cheese Pasta

+ ¥500 (税込 ¥550)

● 追っ粉4-ズ ¥100 (税込 ¥110)

● フォカッチャ ¥350 (税込 ¥385)

● ガーリックトースト ¥450 (税込 ¥495)

※店舗により価格が異なります。一部店舗にて取り扱いのないメニューがございます。

Grand Menu

# For Your Smile

笑顔を想うこだわりのモノ

## Pizza

本場ナポリの味をお届け!

ナポリピッツァ世界チャンピオン  
牧島昭成氏が監修  
こだわりの食材×世界一の技術で  
本場の味をお届けします。

※ナポリタイプのピッツァのみ



牧島昭成氏

2010年度ナポリピッツァ  
職人世界選手権S.T.G.  
(メイン)部門で優勝

世界にナポリピッツァを  
伝える伝道師として  
日本人で唯一の  
「ナポリピッツァ世界大使」



## Pasta

圧倒的なもちり感と弾力!

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



2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



グルテンフリーパスタは小麦粉を使わずに  
作られているのでグルテンを避けたい方  
にはおすすめです。



## 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。



## Coffee



コーヒーの聖地  
ナポリでもっとも愛される味

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。

ナポリ流飲み方



Seasona / Special

Antipasto

Second piatto

Antipasto Cold

# A la Carte

33111111

Risotto

Pasta

Pizza

Felicità da mangiare

VANSAN Pancake



Dolce

Kids Menu

# Seasonal Special

## Antipasto Caldo



菜の花のガーリックジュリンド



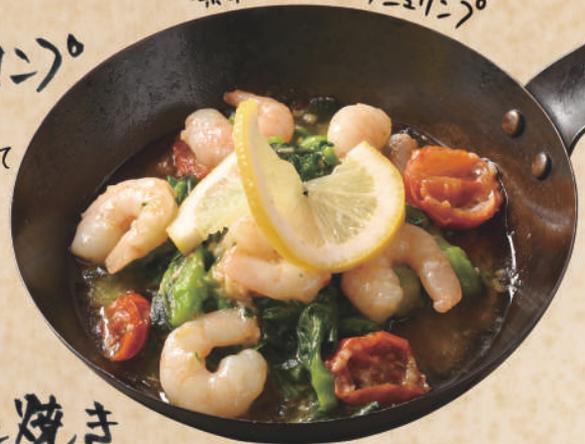
アスパラと羊煎卵

菜の花のシチリア風ガーリックジュリンド

Rapeseed Greens and Shrimp

ガーリック香る海老と菜の花のシチリア仕立て  
セミドライトマトの酸味がアクセント♪

¥890 (税込¥979)



## アスパラと羊煎卵のオーブン焼き

Oven-baked Asparagus and soft-boiled Egg

半熟卵とアスパラがジューシー/ハーブソースとベストマッチ! 春らしい一品

¥890 (税込¥979)



## Pasta

### 魔女のピスタ

Witch's Pasta

イカスミの深いコクと唐辛子の香りが広がる  
黒い魔法のような魅惑のピスタ

¥1,490 (税込¥1,639)



九条ネギとしらす



## Pizza

### 九条ネギとしらすのピッツァ

Kujo negi and Whitebait

九条ネギの甘みとしらすの程よい塩気が  
磯の香りと共に口いっぱい広がる和の組み合わせ

¥1,490 (税込¥1,639)



# Antipasto 前菜

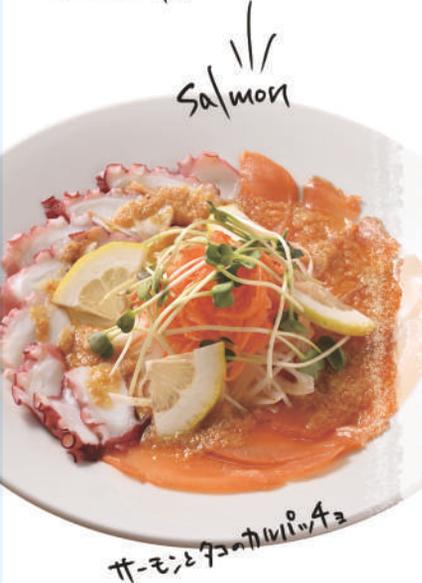


ヴェネツィアのオリーブマリネ ¥390  
(税込 ¥429)  
Marinated Veneto olives

カンパニャ風ピクルス ¥390  
(税込 ¥429)  
Pickles

ウツロヨ ¥390  
(税込 ¥429)  
Egg and Mayonnaise

半熟卵のポテトサラダ ¥590  
(税込 ¥649)  
Egg and Mayonnaise with Potato



シシリア風タコのバジルマリネ ¥690  
(税込 ¥759)  
Marinated Octopus with Basil

カレールコッタ ¥990  
(税込 ¥1,089)  
Insalata Caprese

ニス風シーザーサラダ ¥1,090  
(税込 ¥1,199)  
Caesar salad

カプリ風サラダ ¥1,190  
(税込 ¥1,309)  
Capri Salad

サモシとタコのカルピッコ ¥1,290  
(税込 ¥1,419)  
Salmon and Octopus Carpaccio



# Cheese Fondue 4-ズフォンデュ

北イタリア名物 4-ズフォンデュ ¥1,090  
(税込 ¥1,199)  
Cheese fondue with Seasonal vegetables  
とろけるチーズとお野菜やパンと一緒に(2~3人前)

トリュフ4-ズフォンデュ + ¥200  
(税込 ¥220)  
Cheese fondue with Truffle  
芳醇なトリュフ香が広がります

4-ズフォンデュ  
○フォカッチャの追加注文承ります  
フォカッチャ ¥350 (税込 ¥385)



\*写真はすべてイメージです

\*アレルゲン表はこちら

# Aatipasto Caldo

温かい前菜



Mimolette

4-ズニョッキ

限定 濃厚ミモレット  
4-ズニョッキ

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

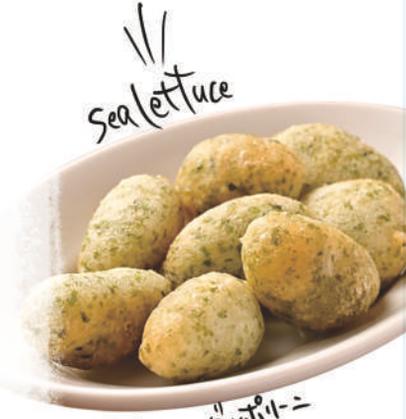
フランス産 Isigny  
St-Mère

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

¥990  
(税込¥1,089)

Recommend



Sea lettuce

あまのゼポリーニ



Cheese

ライスコロッケ

ナポリ名物あまのゼポリーニ ¥590  
(税込¥649)  
Sea lettuce Zepolini

シェイクドポテト 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!



Chicken

ミラノ風から揚げ

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

アレンツォ風から揚げ ¥690  
(税込¥759)  
Fried Chicken

トリュフ4-ズポテト ¥790  
(税込¥869)  
French Fries with Truffle and Cheese

ミラノ風ポークカツレット ¥1,190  
(税込¥1,309)  
Milanese Pork Cutlet  
トマトとモッツアレラを合わせたミラノ流の軽やかなポークカツレット

フォカッチャ Focaccia ¥350  
(税込¥385)

ガーリックトースト garlic toast ¥450  
(税込¥495)

Recommend

Milanese



Truffle

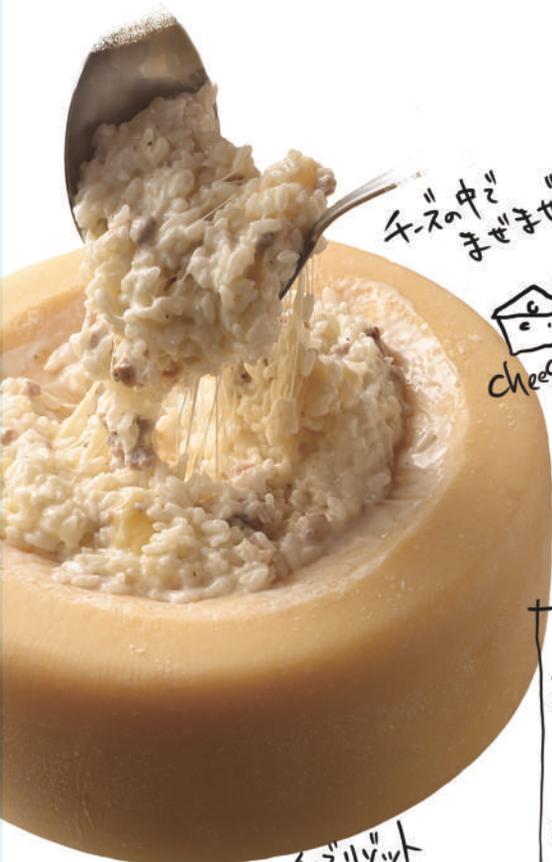
トリュフ4-ズポテト



ポークカツレット



# Risotto



チーズの中を  
まぜまぜ♪



## 限定 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

¥1,590 (税込¥1,749)

リゾットグランデ  
+ ¥250 (税込 ¥275)

❖ 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)

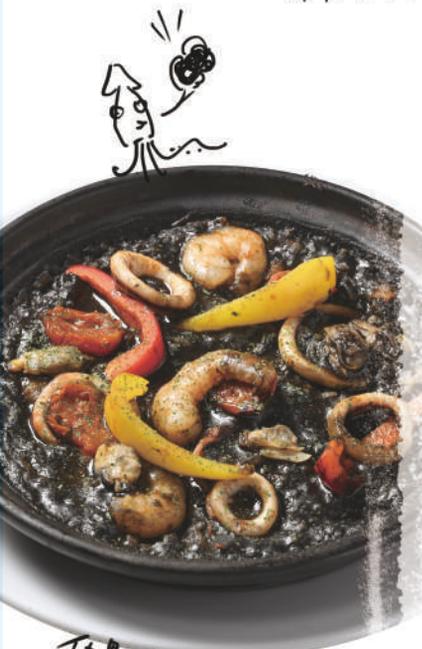
リトニア産 

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  
ミルクで癖がない

Recommend

Tomato //  
Mozzarella



## ソレント風 トマトとモッツァレラの焼きリゾット ¥990

Tomato and Mozzarella Risotto (税込 ¥1,089)

トマトの酸味とモッツァレラのとろける旨みが広がる、陽だまりリゾット



## イカ墨と海の幸の焼きリゾット ¥1,490

Squid Ink and Seafood Risotto (税込 ¥1,639)

海の旨みを濃縮した漆黒の香ばしい焼きリゾット

トマトとモッツァレラ

Italia



Wine



VANSAN  
オリジナルワイン



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



※アレルゲン表はこちら



イタリア初代国王  
のワイナリー



「イタリアン」の  
ワイナリー

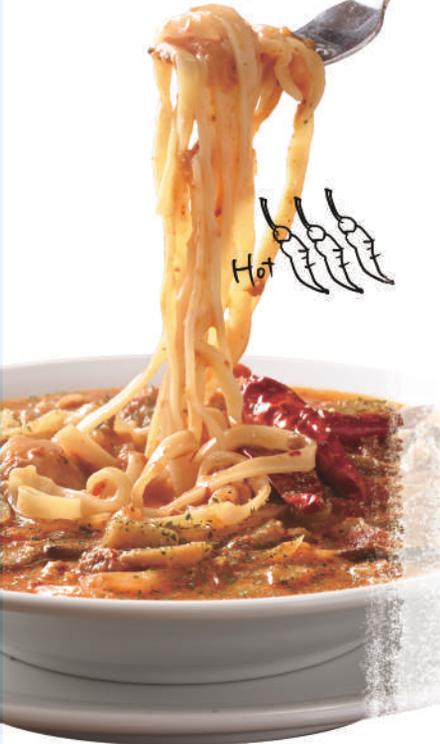
※写真はすべてイメージです

# Pasta

## Tomato トマトソース



Recommend



**ポロニョ風味ミートパスタ** ¥890  
Meat sauce Pasta (税込 ¥979)

**悪魔のパスタ** ¥1,190  
"Devil" Pasta (税込 ¥1,309)

●辛さを選べます 1HOT 🌶️ 2HOT 🌶️🌶️ 3HOT 🌶️🌶️🌶️

**リコッタと茄子のトマトパスタ** ¥1,190  
Ricotta cheese and Eggplant with tomato sauce (税込 ¥1,309)

**ルチアナのイカ足パスタ** ¥1,290  
Luciana-style Octopus Pasta (税込 ¥1,419)

**暗殺者のパスタ** ¥1,490  
Tomato and garlic Soup with Pasta (税込 ¥1,639)



悪魔のパスタ

暗殺者のパスタ

## ディナー限定 のせ放題パスタ



数量限定

**チーズ4-ズパスタ** ¥1,390  
Cheese Bolognese (税込 ¥1,529)  
チーズがとろける濃厚ボロネーゼ。好きなだけかけてボナペティート

数量限定

**釜揚げシラスのスパゲッティ** ¥1,790  
Soup Peperoncino with Whitebait (税込 ¥1,969)  
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

数量限定

**生ハムのクリームパスタ** ¥1,990  
Creamy pasta with Jamon cerrano (税込 ¥2,189)  
なめらかなクリームにのせ放題の生ハムたっぷり

Recommend



釜揚げシラスのスパゲッティ

!! 女性にオススメ  
あったりと  
綺麗に!!

● アカッパ ¥350 (税込 ¥385) ● ガーリックソース ¥450 (税込 ¥495)

● 追い粉4-ズ + ¥100 (税込 ¥110)



※アレルギー情報はこちら

※写真はすべてイメージです

目の前にて  
絶品のあじ  
Recommend

## Cream & Cheese グルメ4-ズバース



キャンティ國サルシッチャの Pasta 990  
Salsiccia and Egg (税込 ¥1,089)

海老のクリームPasta 1,290  
Cream sauce with Shrimp (税込 ¥1,419)

サモンとほうれん草のクリームPasta 1,390  
Cream sauce with Salmon and Spinach (税込 ¥1,529)

地中海のPasta  1,490  
Clam Chowder soup Pasta (税込 ¥1,639)

限定 **パルミジャーノカルボナーラ** 1,690  
Parmigiano Cheese Carbonara (税込 ¥1,859)



地中海のPasta

パルミジャーノ  
カルボナーラ

イタリア産   
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』  
12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。

## Japanese & Shio Koji 和風Pasta

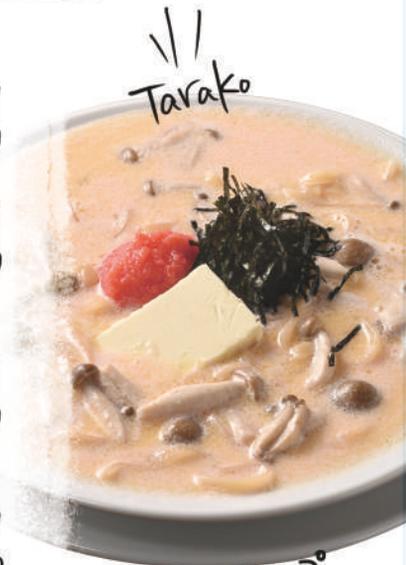
たらこのPasta 890  
Cod roe Pasta (税込 ¥979)

シリア國しらすのレモンPasta 1,090  
Lemon and Whitebait (税込 ¥1,199)

九条ネギときこの麩カルボナーラ 1,390  
Shio Koji Carbonara with Kujo negi & Mushrooms (税込 ¥1,529)

タコとジャガイモの麩シバゼ 1,590  
Shio Koji Genovese with Octopus and Potato (税込 ¥1,749)

たらこのクリームスープ  1,690  
Cod roe Cream soup Pasta (税込 ¥1,859)



たらこのクリームスープ



九条ネギときこの

● 麺をお選びください

- スパゲティ 2.5mm
- 平打ち麺 4.0mm
- グリッパニ-麺 + ¥150 (税込 ¥165)



● 麺の量をお選びください

- (メニュー画像はすべてレギュラーです)
- 11-7 75g
  - レギュラー 150g
  - 大盛り 225g
  - 特盛り 300g + ¥250 (税込 ¥275)





# Pizza

ピッツァ (26~28cm)

## オリジナル野菜ピッツァ Original

シーザーサラダピッツァ ¥1,690  
(税込¥1,859)

Caesar Salad Pizza  
焼きたて生地に生ハムの旨みとパルメザンの香り  
フレッシュトマトが軽やかなサラダ仕立てのピッツァ

九条ネギとしらすのピッツァ ¥1,490  
(税込¥1,639)

Kujo negi and Whitebait  
九条ネギの甘みとしらすの程よい塩気が  
磯の香りと共に口いっぱい広がる和の組み合わせ

トリコト香るきのこのピッツァ ¥1,590  
(税込¥1,749)

Mushroom Pizza  
芳醇なトリュフの香りが鼻を抜け  
数種類のきのこの旨味を贅沢に閉じ込めた至福の一枚

サーモンとほうれん草の  
クリームピッツァ ¥1,690  
(税込¥1,859)

Salmon and Spinach  
彩り豊かなほうれん草とサーモンを  
濃厚でクリーミーなソースが優しく包み込む贅沢な味わい

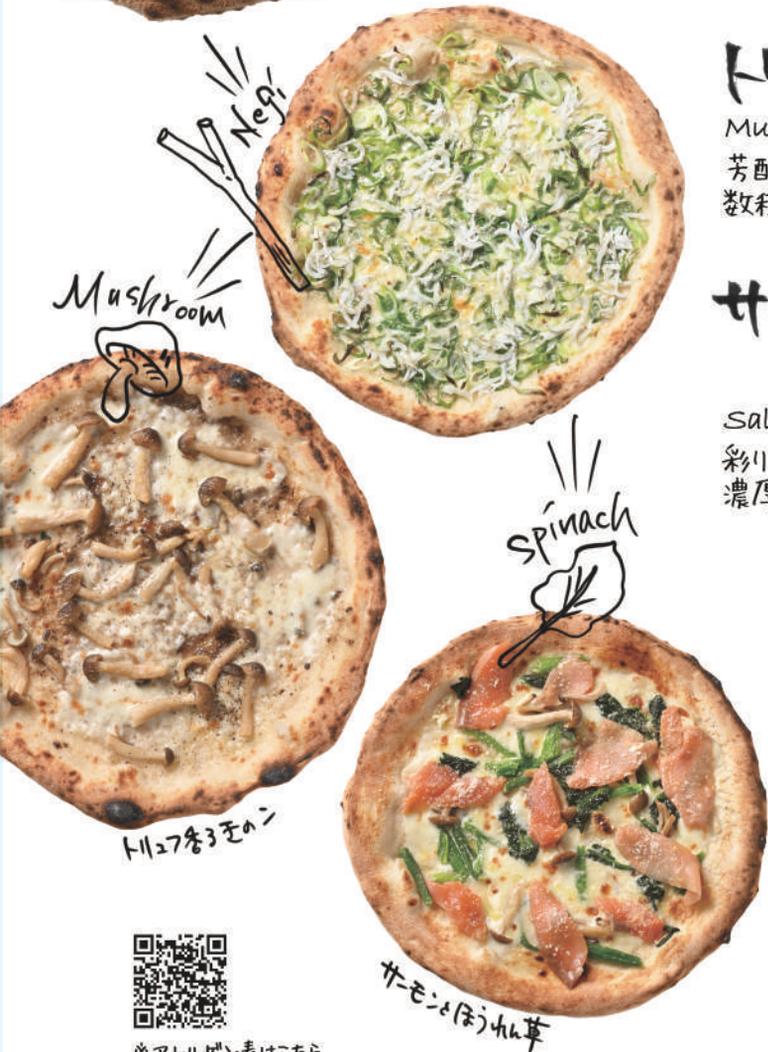
### 2種類の生地から選べます

#### ナポリタイプ

●モチモチ食感の  
「生地を楽しむ」

#### ローマタイプ

●クリスピーでライトな食感の  
「具材を楽しむ」薄焼き



※パレルガン表はこちら

※写真はすべてイメージです



# Meta Meta

~Half&Half~

All ¥1,690 (税込¥1,859)

九条ネギとしらお & マルゲリタ

Kujo negi and Whitebait & Margherita

きのこのピッツァ & マルゲリタ

Mushroom & Margherita

クワトロフォルマッジ & マルゲリタ

Quattro Formaggi & Margherita

サ-モンとまょうりん草 & マルゲリタ

Salmon and Spinach & Margherita

シーザ-サラダ & マルゲリタ

Caesar Salad & Margherita



きのこ & マルゲリタ



Recommend



九条ネギとしらお & マルゲリタ

## シグネチャーピッツァ Signature

マリナーラ

Marinara



¥990

(税込¥1,089)

シンプルながらも素材の力強い香りが生地旨味が引き立つ

マリナーラ

シチリアーナ

Siciliana



¥1,090

(税込¥1,199)

アンチョビの塩気とケッパーの酸味がアクセント  
シチリアの海風を感じるような大人の味わい



Tomato & Mozzarella

Recommend



マルゲリタ

本場ナポリのマルゲリタ

Margherita

¥1,590

(税込¥1,749)

とろけるモッツァレラとバジルの爽やかな香り  
素材の良さが光るナポリ伝統のスタンダードな味わい



Egg

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

¥1,690

(税込¥1,859)

4種チーズの濃厚なコクと香りのハーモニー  
チーズ好きにはたまらない一枚

ビスマルク

Bismarck

¥1,790

(税込¥1,969)

とろりと溢れ出す黄身が具材を濃厚に彩る食べ応え抜群

ビスマルク



# VAN SAN Pancake

パンケーキ

※焼き上がるのにお時間がかかります(20分~)

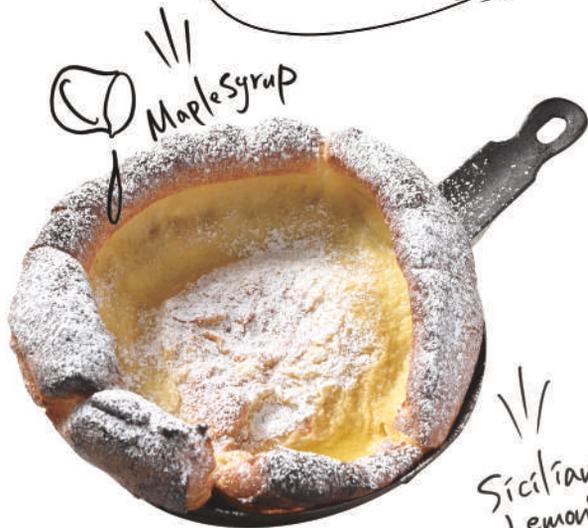


外はカリッと中はもちっと  
ホワっとしっとり焼く生地のおよび  
ヨーロッパスタイルのパンケーキ



Chocolate  
Lover!!

チョコレート  
のせ放題!!

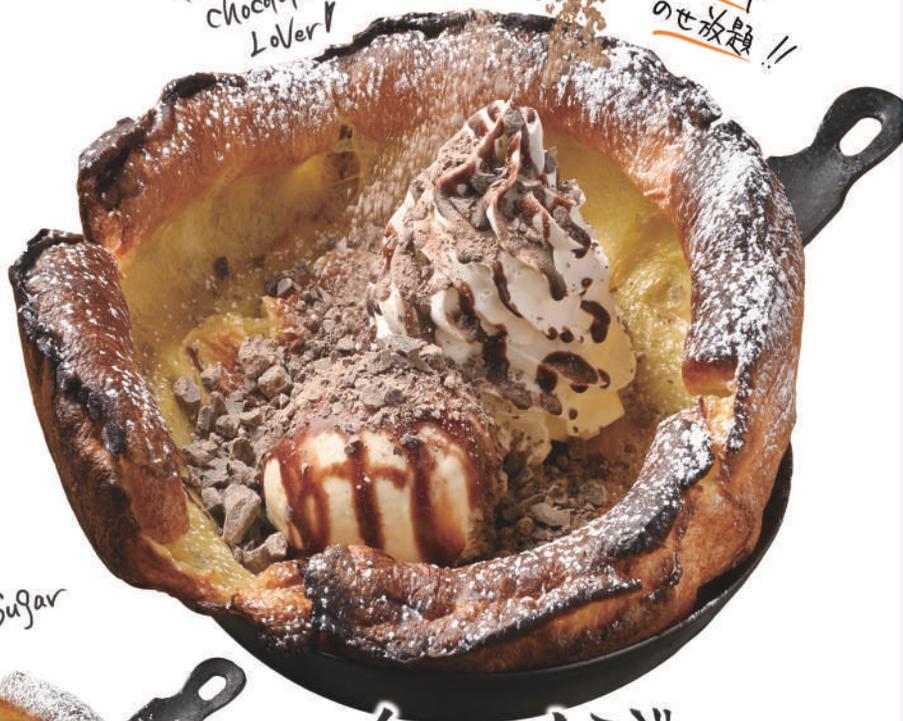


Maple Syrup

クラシックパンケーキ

Classic Pancake

¥790 (税込 ¥869)



チョコレートラヴァー

Chocolate Lover

¥1,290 (税込 ¥1,419)



Sicilian  
Lemon Sugar

シチリアンレモンシュガ

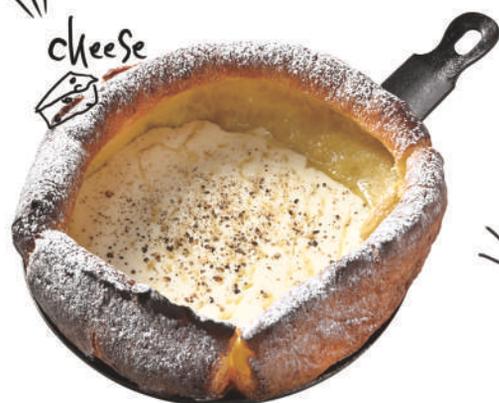
Sicilian Lemon Sugar

¥990 (税込 ¥1,089)

アサイボウルパンケーキ

Acai Bowl Pancake

¥1,190 (税込 ¥1,309)



Cheese

チーズパンケーキ

Cheese Pancake

¥990 (税込 ¥1,089)



Acai  
Bowl

ストロベリー  
パンケーキ

Strawberry Pancake

¥1,290 (税込 ¥1,419)



strawberry



# Dolce デザート

パンサン名物ドルチェ

目の前で仕上げます!



Mont Blanc

## イタリアンパスタの 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!

chestnut

## アッフォガート 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



Coffee  
and  
Gelato

## 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!

目の前で炙ります!



## トスカナ風ティラミス

¥490 (税込 ¥539)

Tiramisu

コーヒー香る濃厚クリーム  
のティラミスの  
イタリアの伝統的な  
サボイアルディを使用



Tiramisu



Lemon

## アマルゴ風 レモンソルベ

¥390 (税込 ¥429)

Lemon Sorbet

本場シチリアを彷彿  
とさせる一品

Panna Cotta

## プリンアモレ

¥690 (税込 ¥759)

Custard pudding

クラシクなプリンにほろ苦い  
カラメルソースをたっぷり

Amore



## パナコッタ

¥490 (税込 ¥539)

Panna cotta

レモンの酸味と相性抜群



## イタリアンジェラートバニラ

Italian Gelato vanilla

¥350

(税込 ¥385)





# 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
- お野菜・ポテト・ドルチェ

## Pizza ¥800 (税込 ¥880)

- キッズピッツァ(コーンマヨ)

## Pasta ¥800 (税込 ¥880)

- キッズパスタ  
(ミートソース or コーンクリーム)
- ※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



## Baby Food ¥100 (税込 ¥110)

- 鮭と豆乳のリゾット  
(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 ●ミルク(10c)
- ジンジャーエール ●ウーロン茶
- レモネード ●レモンスカッシュ

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



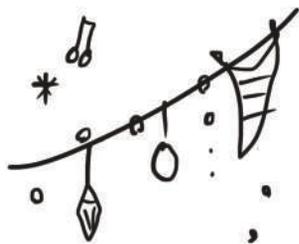
Download on the  
App Store



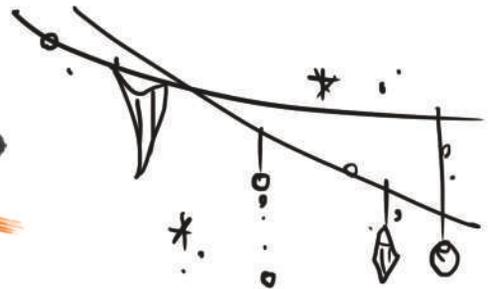
GET IT ON  
Google Play

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**



# Birthday & Anniversary



※写真はすべてイメージです

## 11Lの日もVANSANで!! お誕生日&記念日をお祝いします

お名前を入れてプレートをご用意いたします。  
歓迎会や送別会も承っております。  
サプライズも頑張ります!   
詳細はスタッフまでお声がけください。