

※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。

#01
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!

ナポリピッツァ職人世界選手権
チャンピオン牧島 昭成氏が監修の
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。



★
Champion
牧島 昭成氏
VANSANピッツァ
を監修

牧島氏の愛弟子である
芝本氏が2023年6月に
ナポリで開催された
「第20回ナポリピッツァ
職人世界選手権
カパート杯ピッツァ
コンテポラーネ部門」
にて優勝しました!!



1924年ナポリに
創業したカパート社
の小麦は本場ナポリ
でもピッツァ職人
から絶大な支持を
誇り世界でも高く
評価されています。

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
VANSAN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。



"Maestro" 達人
1917年対抗戦
専門家に対する
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

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。

※同じ釜で小麦粉の麺をゆでているので小麦粉の
粉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。



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
ワイナリーのカザリロ社と開発した
VANSANオリジナルワイン。

VANSAN
オリジナルワイン



イタリア初代国王
のワイナリー



カザリロ社の
ワイナリー

Seasonal Special

Antipasto

ピモ汁風 冷製バーニカラタ

Bagna Fredda

イタリアの郷土料理、ニンニクの効いたソースに
野菜をディップしてお召し上がりください

¥1,290 (税込¥1,419)

Pasta

夏野菜のスパイシーパスタ

Spicy Soup Pasta with Summer Vegetables

旬の野菜をみだんに使った
スパイシーでさっぱりトマトソースのスープパスタ

¥1,490 (税込¥1,639)

焼きとうもろこし バター醤油パスタ

Grilled Corn Pasta with butter and soy sauce

たっぷりのとうもろこしを使い
バター醤油で絡めた一品

¥1,290 (税込¥1,419)

Pizza

彩り夏野菜のピッツァ

Pizza Ortolana

色とりどりの野菜を惜しみなく使ったボリュームたっぷりのピッツァ

¥1,590 (税込¥1,749)





Recommend

Cheese Fondue

チーズフォンデュ

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)

とろーりモッツアレラなどチーズとお野菜やパンを一緒に(2~3人前)

追加 バゲット Baguette

¥250

チーズフォンデュに追加できます

(税込 ¥275)

Antipasto 前菜

とろけるブラタと

トマトのカプレーゼ

¥990

Insalata Caprese

(税込 ¥1,089)

ヴェネツィアのオリーブマリネ

¥390

Marinated Veneto olives

(税込 ¥429)

粉雪4-ズンのレンコンチップ

¥490

Lotus root Chips

(税込 ¥539)

5種4-ズンの盛り合わせ

¥690

Assorted Cheese Plate

(税込 ¥759)

サモンとアボカドのタルタル

¥790

Salmon and Avocado Tartar sauce

(税込 ¥869)

サモンのレモンカルパッチョ

¥990

Salmon Carpaccio with Lemon oil

(税込 ¥1,089)

ブラタ4-ズとサラミ盛り

¥1,290

Burrata and Salumeria

(税込 ¥1,419)

ジョニャ風生ハムサラダ

¥890

Jamon serrano Salad

(税込 ¥979)

カプリ風サラダ

¥990

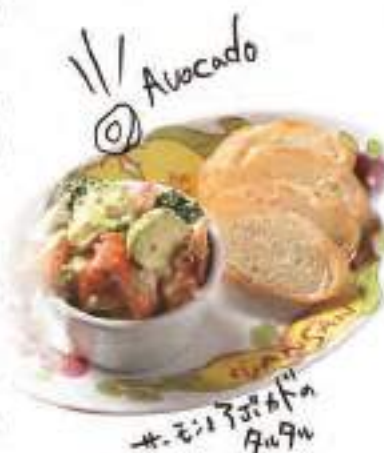
Capri Salad

(税込 ¥1,089)



Recommend

Burrata



Avocado



ブラタ4-ズとサラミ盛り

!! テット・ド・モワンス 是非お試しください !!

スイス産

テット・ド・モワンス

スイスのAOP

(原産地を厳格制御) 製品

最低75日間エポセア

の木の棚の上で熟成

コクと優しい甘みが特徴

Recommend

オリジナルドレッシング



カプリ風サラダ



Aatipasto Caldo

温かい前菜



Recommend
Mimolette

濃厚ミモレット

4-ズニョッキ

¥990

Mimolette and Truffle Cheese Gnocchi

(税込 ¥1,089)

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

グリルドアンチョビキャベツ

¥690

Grilled Anchovy Cabbage

(税込 ¥759)

イタリア郷土料理ライスコロッケ

¥690

Italian Rice Cheese Croquettes

(税込 ¥759)

ナポリ名物あおさのゼッポリニ

¥590

Sea lettuce Zeppolini

(税込 ¥649)

シェイクドポテト French Fries

¥590

(Butter soy sauce or Consomme or Nori salt)

(税込 ¥649)

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

Broccoli peperoncino

(税込 ¥759)

ボローニャ風スパイシーポテト

¥790

Spicy French Fries alla Bolognese

(税込 ¥869)

バゲット

Baguette

¥250

(税込 ¥295)

ガーリックトースト

garlic toast

¥350

(税込 ¥385)

パンコンタテ

Pan con Tomate

¥390

(税込 ¥429)

Ajillo

アヒョ

エビとブロッコリーのアヒョ

¥890

Shrimp and Broccoli Ajillo

(税込 ¥979)

たらこ・ポテトのアヒョ

¥790

Cod roe and Potato Ajillo

(税込 ¥869)

釜揚げシラスのアヒョ

¥790

Whitebait Ajillo

(税込 ¥869)



Recommend
Ruglia

アンチョビキャベツ



Recommend
cheese

ライスコロッケ



Recommend
Tomato

パンコンタテ



Garlic

Oliv Oilio



Recommend
shrimp

エビとブロッコリーのアヒョ



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



ムール貝の
クリームワイン蒸し

Recommend



トリュフチーズ

リトアニア産

デュガス
ハードチーズ

リトアニア産の2ヶ月
熟成のハードチーズ
ミルクで癖がない

Second Piatto

メインディッシュ

ミラノ風ポークカツレット ¥1,290

Milanese Pork Cutlet

(税込 ¥1,419)

厚みある豚ロースを熱々のトマトソースで召し上がり下さい

リグーリョ風
ムール貝のクリームワイン蒸し ¥1,150

Steamed Mussels with cream and wine, (税込 ¥1,265)

French Fries ムール貝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!

ボローニャソースハンバーグ ¥1,290

Hamburger steak with Bolognese sauce

(税込 ¥1,419)

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

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

ライス 大盛りにはできます (新潟県産のお米を使用しています) ¥250

Rice Regular or Large

(税込 ¥275)

Risotto

ピエモンテ産
トリュフチーズリゾット ¥1,590

Truffle Cheese Risotto

(税込 ¥1,749)

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

シチリア風レモンクリームリゾット ¥1,290

Lemon Cream Risotto

(税込 ¥1,419)

さっぱりレモンとクリームの相性抜群なリゾット

あさりの焼きリゾット ¥1,290

Grilled Clams Risotto

(税込 ¥1,419)

あさりの旨味あふれる香ばしいリゾット

ブイヤバースリゾット ¥1,390

Bouillabaisse Risotto

(税込 ¥1,529)

魚介をふんだんに使った海の香り豊かな一皿

バネ43風イカ墨リゾット ¥1,390

Squid Ink Risotto

(税込 ¥1,529)

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

Recommend

Milanese



ポークカツレット

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)



トリュフ



Recommend

Pasta

Zuppa イタリアの伝統的なスープパスタ



暗殺者のパスタ

Tomato and garlic Soup with Pasta

¥1,390

(税込 ¥1,529)

海の幸トマトスープパスタ

Seafood Soup with Pasta

¥1,490

(税込 ¥1,639)

スーパカルボナーラ

Carbonara Soup with Pasta

¥1,490

(税込 ¥1,639)

クラムチャウダーパスタ

Clam Chowder soup Pasta

¥1,490

(税込 ¥1,639)

たらこのクリームスープ

Cod roe Cream Pasta

¥1,390

(税込 ¥1,529)

シーフードペペロチーノ

Seafood Peperoncino Soup Pasta

¥1,490

(税込 ¥1,639)



たらこ



シーフードペペロチーノ

● パンツ ¥250
(税込 ¥295)

● ガーリックtoast ¥350
(税込 ¥385)

Tomato トマトソース



悪魔のパスタ

"Devil" Pasta

¥1,090

(税込 ¥1,199)

● 辛さを選べます 1HOT 2HOT 3HOT

揚げ茄子トマトソース

Eggplant with tomato sauce

¥890

(税込 ¥999)

濃厚ごうとミートソース

Meat sauce

¥990

(税込 ¥1,089)



紙エプロン

をご利用の方は
お気軽にスタッフに
お声がけください



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 ¥1,590
(税込 ¥1,749)

とろけるチーズボロネーゼ ¥1,290
(税込 ¥1,419)

サーモンとアボカドのクリームソース ¥1,490
(税込 ¥1,639)

Olio オイルパスタ

アチョビキャバツのピスタ ¥890
(税込 ¥979)

生ハムのサラダピスタ ¥1,190
(税込 ¥1,309)

海老とアボカドのジェノバ風 ¥1,490
(税込 ¥1,639)

Japanese 和風パスタ

サルシッチャと卵のピスタ ¥990
(税込 ¥1,089)

あさりピスタ ¥1,090
(税込 ¥1,199)

たらこイカの和風ピスタ ¥1,090
(税込 ¥1,199)

のせ放題パスタ

数量限定 釜揚げシラスのペペロニチ ¥1,690
(税込 ¥1,859)

ふくら釜揚げシラスをのせ放題で存分に楽しむ

数量限定 生ハムのクリームピスタ ¥1,890
(税込 ¥2,079)

なめらかなクリームにのせ放題の生ハムたっぷり

麺をお選びください

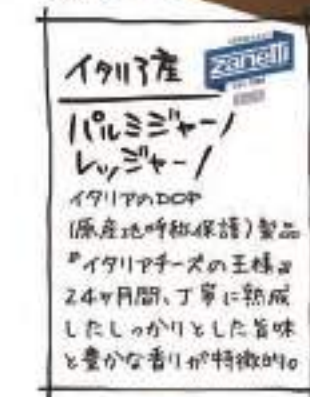
スパゲティ 2.5mm 平打ち麺 4.0mm グリテニ-川-麺 + ¥150
(税込 ¥165)

麺の量をお選びください。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)

追い粉 4-ズ + ¥100 (税込 ¥110)

特盛り 300g + ¥250
(税込 ¥275)



#08
Grand Menu

Recommend

Pizza

ピッツァ (26~28cm)

オリジナル野菜ピッツァ Original

この季節にしか味わえないジューシーなトマトや
甘みの増したコーンやズッキーニの
シンプルな味付けだからこそ
素材の味が引き立つ「夏のピザ」



オリジナル野菜

オリジナル野菜のピッツァ
Pizza Ortolana

¥1,590
(税込¥1,749)



レインジューバ

Recommend

レインジューバ-ゼ
Genovese of Lotus root

¥1,490
(税込¥1,639)

焼きとうもろこしのピッツァ
Grilled corn

¥1,490
(税込¥1,639)



シーザーサラダ

シーザーサラダピッツァ
Caesar salad

¥1,390
(税込¥1,529)



焼きとうもろこし

たらマヨピッツァ
Cod roe Mayonnaise & Potato

¥1,490
(税込¥1,639)

サルシッチャとポテト
のジューバ風ピッツァ
Salsiccia, potatoes & Genovese

¥1,590
(税込¥1,749)



アボカドサーモンピッツァ
Avocado and Salmon

¥1,590
(税込¥1,749)

アボカドサーモン
Avocado



お電話予約はこちら

※写真はすべてイメージです

軽さがありながらもモチモチとした食感と
小麦粉本来の国味や旨味を
お楽しみいただけます♪



Meta Meta ~ Half & Half ~

ハーフ&ハーフはイタリア語でメタメタ♪

マルゲリータ&彩り夏野菜

Margherita & Ortolana

¥1,690

(税込¥1,859)

マルゲリータ&レコンジュバセ

Margherita & Genovese of Lotus root

¥1,690

(税込¥1,859)

マルゲリータ&焼きとうもろこし

Margherita & Grilled corn

¥1,690

(税込¥1,859)

マルゲリータ&クワトロフォルマッジ

Margherita & Quattro Formaggi

¥1,690

(税込¥1,859)

シグネチャーピッツァ Signature

本場ナポリのマルゲリータ

Margherita

¥1,490

(税込¥1,639)

マリナーラ

Marinara

¥890

(税込¥979)

シチリアーナ

Siciliana

¥990

(税込¥1,079)

チチニェッリ

Cicinielli

¥1,190

(税込¥1,309)

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

¥1,590

(税込¥1,749)

ビスマルク

Bismarck

¥1,690

(税込¥1,859)

ピッツァブーラ

Burrata Cheese

¥1,690

(税込¥1,859)



マルゲリータ&夏野菜



マルゲリータ&レコンジュバセ



マルゲリータ&焼きとうもろこし



トマト&モzzarella



マルゲリータ&卵



VAN SAN Pancake

パンケーキ

※焼き上げるのに約時間がかかります(20分~)



外はカリッと中はもちっと
ホワッとじゅわっとシュー生地がうめ
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)



Chocolate Lover

チョコレート
のせ放題!!

チョコレートラヴァー
¥1,290 (税込¥1,419)



Acai Bowl

アサイーボウル
パンケーキ
¥1,190 (税込¥1,309)



Sicilian
Lemon Sugar

シチリアレモンシュガー
¥890 (税込¥999)



Caramelized
Banana Nuts

バナナナッツ
キャラメルセ
¥1,190 (税込¥1,309)



Dolce デザート

パンサン名物ドルチェ

目の前で仕上げます！

イタリアンマロンの 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

Mont Blanc

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！



トスカナ伝統菓子 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



アマルフィ(国) 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



Lemon

パナコッタ

¥490

(税込 ¥539)

Panna cotta

煮たクリームという意味の
イタリアの洋菓子
バリーの酸味と相性抜群



Panna Cotta

プリンアモレ

¥690

(税込 ¥759)

Custard pudding

クラシックなプリンにほろ苦い
カラメルソースをたっぷり



Amore

イタリアンジェラート バニラ

¥350

(税込 ¥385)

Italian Gelato vanilla





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

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)
- ※総は大人と同量です

■キッズパスタはヴェレテンフリー麺に +¥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。
ゆで蛋を分けます。その際はアレルギーお時間を頂きます。

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 (ice)

VANSANのアプリで次回来店時
より特典をご利用いただけます



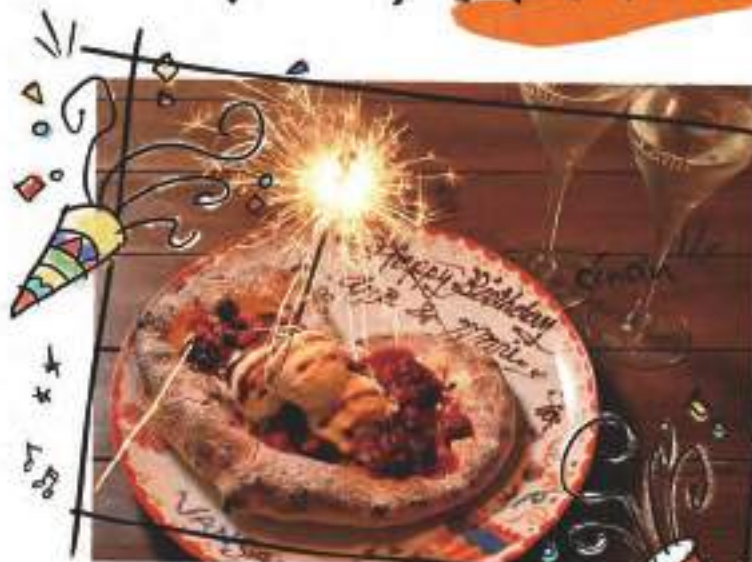
Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

小学生以下のお子様

- キッズドリンク 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

ハレの日も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。