

※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。

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
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
イタリア語で「達人」
専門家になった称号
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

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
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



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
ワイナリーのカヴァロ社と開発した
VANSANオリジナルワイン。

VANSAN
オリジナルワイン



ワイナリーの
ワイナリー

イタリア初代国王
のワイナリー



Seasonal Special Antipasto

かぼちゃのハゼルナッツ

Pumpkin Salad with Hazelnut

濃厚なかぼちゃとナッツの食感が楽しい一皿 バゲットと一緒に

¥690 (税込 ¥759)

Antipasto Caldo

焼き芋とゴルゴンゾーラの チーズグラル

Oven-baked Sweet potato and Gorgonzola
ゴルゴンゾーラをアクセントにホクホクのさつまいもととろけるチーズ

¥890 (税込 ¥999)

Pasta

舞茸とカラスミのペペロンチーノ

Aglio e olio pepperoncino of Maitake Mushroom and bottarga

舞茸の食感、カラスミの香りが唐辛子の辛味と合います

¥1,490 (税込 ¥1,639)

Doria

かぼちゃとさつまいものチーズドリア

Doria with Pumpkin and Sweet potato

あつあつのとろけるチーズとかぼちゃとさつまいもが絶妙に絡む

¥990 (税込 ¥1,089)

Pizza

かぼちゃとハゼルナッツのピッツァ

Pumpkin and Hazelnut Pizza

クリーミーなピッツァにかぼちゃのゴクとナッツの食感をトッピング

¥1,590 (税込 ¥1,749)



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)

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

とろけるブラータと
トマトのカプレーゼ

Insalata Caprese

¥990

(税込¥1,089)

エッグマヨ

Egg and Mayonnaise

¥390

(税込¥429)

ヴェネツィアのオリーブマリネ

Marinated Veneto olives

¥390

(税込¥429)

半熟卵のポテトサラダ

Egg and Mayonnaise with Potato

¥590

(税込¥649)

5種チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese Plate

¥690

(税込¥759)

サモンとアボカドのタルタル

Salmon and Avocado Tartar sauce

¥790

(税込¥869)

サモンのカルパッチョ

Salmon Carpaccio

¥990

(税込¥1,089)

ブラータチーズとサラミ盛り

Burrata and Salumeria

¥1,290

(税込¥1,419)

ホビニャ風生ハムサラダ

Jamon serrano Salad

¥990

(税込¥1,089)

カプリ風サラダ

Capri Salad

¥1,090

(税込¥1,199)

Recommend

Burrata



ブラータと
カプレーゼ

Egg



エッグマヨ



ブラータチーズと
サラミ盛り

スイス産

テット・ド・モワンス

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

コクと優しい甘み特徴



Recommend

オビジナルレタリング



カプリ風サラダ



Antipasto Caldo

温かい前菜

フランス産



ミモレット

3ヶ月熟成の塩味がきいた
濃厚な味わいの『カラスミヨ』
を思わせる風味

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

¥990 (税込¥1,089)

Recommend



Mimolette

4-ズニョッキ

Recommend

cheese



ライスコロット

フライドアンチョビキャベツ

Grilled Anchovy Cabbage

¥690
(税込¥759)

イタリア郷土料理ライスコロット

Italian Rice Cheese Croquettes

¥690
(税込¥759)

ナポリ名物あまのぜっポリニ

Sea lettuce Zeppolini

¥590
(税込¥649)

シェイクドポテト

French Fries

(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!

¥590
(税込¥649)

サルシッチャと
ほうれん草のバターソテー

Butter sauteed Salsiccia and Spinach

¥590
(税込¥649)

ブロッコリーのペペロンチーノ

Broccoli peperoncino

¥690
(税込¥759)

トリュフ香るサツマイモフリット

Sweetpotato Fries

¥690
(税込¥759)

バゲット

Baguette

¥250
(税込¥275)

ガーリックトースト

garlic toast

¥350
(税込¥385)

パンコン tomate

Pan con Tomato

¥390
(税込¥429)



sweet potato

トリュフ香る
サツマイモフリット



Tomato

パンコン tomate



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

ミラノ風ポークカツレット

Milanese Pork Cutlet

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

¥1,290 (税込¥1,419)

Recommend

Milanese



ポークカツレット

ローマ風カチャトラ

Pollo alla cacciatora

トスカーナ地方の郷土料理で鶏肉のトマト煮込み

¥1,150

(税込¥1,265)



カチャトラ

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

ムール貝の旨みとクリームの甘味が絶妙な一品

¥1,150

(税込¥1,265)



ムール貝の
クリームワイン蒸し

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)



ボローニャソース
ハンバーグ

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

Ajillo

アヒョ

エビとブロッコリーのアヒョ

Shrimp and Broccoli Ajillo

¥890

(税込¥979)

たらことポテトのアヒョ

Cod roe and Potato Ajillo

¥790

(税込¥869)

釜揚げシラスのアヒョ

Whitebait Ajillo

¥790

(税込¥869)



エビとブロッコリーの
アヒョ

Garlic



oliv oil



Doria ドリア

こだわりの雑穀米と厳選素材を高温の窯で焼き上げるピザと皿。

Tomato トマトソース

Recommend
shrimp



茄子ととろけるモッツァレラチーズドリア ¥990
(税込¥1,089)
Fried eggplant and tomato

濃厚4-ズンの海老ドリア ¥1,190
(税込¥1,309)
Cheese and Shrimp

ハンバーグと濃厚ボロネーゼドリア ¥1,390
(税込¥1,529)
Bolognese Hamburger Steak



Cream クリームソース

かぼちゃとさつま芋の4キンドリア ¥990
(税込¥1,089)
Pumpkin and Sweet potato

4種4-ズのとろけるフォカッチャドリア ¥1,290
(税込¥1,419)
Quattro formaggi

きのこの焼き4-ズドリア ¥1,390
(税込¥1,529)
Mushroom and Cream

きのこの焼き4-ズ

Recommend



Others その他

たらこクリームドリア ¥990
(税込¥1,089)
Cod roe and Cream

焼きトウモロコシとポテトのドリア ¥990
(税込¥1,089)
Corn and Potato

6種野菜の4キンドリア ¥1,190
(税込¥1,309)
Vegetables and Chicken

濃厚4-ズンの海老ドリア

Recommend



cheese

Risotto リゾット

リトアニア産 **デュガス**
ハード4-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

ビシモンテ8物
トリュフ4-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)

リゾットグラランデ
+ ¥250 (税込 ¥275)

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



Recommend

Pasta パスタ

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)

スープカルボナーラ
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)

シーフードペペロンチーノ
Seafood Peperoncino Soup Pasta 

¥1,490
(税込 ¥1,639)



Tarako



Hot

暗殺者のパスタ

トマトスープ
お気に入りの
スープに♪

● バゲット ¥250
(税込 ¥275)

● ガーリック・スト ¥350
(税込 ¥385)

Recommend

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 

揚げ茄子とトマトソース
Eggplant with tomato sauce

¥890
(税込 ¥979)

濃厚ごろとミートソース
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



● 追々粉4-ズ + ¥100 (税込 ¥110)

Recommend



目の前に
チーズの山

Cream & Cheese クリーム・チーズベース

パルミジャーノカルボナーラ Parmigiano Cheese Carbonara	¥1,590 (税込 ¥1,749)
とろけるチーズボロネーゼ Cheese Bolognese	¥1,290 (税込 ¥1,419)
サーモンとアボカドのクリームソース Salmon and Avocado Cream sauce	¥1,490 (税込 ¥1,639)

Tarako & Squid



Olio オイルベース

アチョビキャバツのピスタ Grilled Anchovy and Cabbage Pasta	¥890 (税込 ¥979)
生ハムのサラダピスタ Jamon cerrano Salad Pasta	¥1,190 (税込 ¥1,309)
海老とアボカドのジェノバ風 Genovese with Shrimp and Avocado	¥1,490 (税込 ¥1,639)

たらこといかの和風

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
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。

Japanese 和風ピスタ

サルシッチャと卵のピスタ Salsiccia and Egg	¥990 (税込 ¥1,089)
あさりピスタ Clam Pasta	¥1,090 (税込 ¥1,199)
たらこといかの和風ピスタ Cod roe and Squid	¥1,090 (税込 ¥1,199)

Recommend



Hot

のせ放題ピスタ



生ハムのクリームピスタ

数量限定 釜揚げシラスのペペロニチーノ Shirasu Peperoncino ふっくら釜揚げシラスをのせ放題で存分に楽しむ	¥1,690 (税込 ¥1,859)
数量限定 生ハムのクリームピスタ Creamy pasta with Jamon cerrano なめらかなクリームにのせ放題の生ハムたっぷり	¥1,890 (税込 ¥2,079)

釜揚げシラスのペペロニチーノ

● 麺をお選びください

- スパゲティ 2.5mm
- 平打ち麺 4.0mm
- グルテンフリー麺 + ¥150 (税込 ¥165)

※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。



● 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)

- ハーフ 75g
- レギュラー 150g
- 大盛り 225g
- 特盛り 300g + ¥250 (税込 ¥275)





Recommend
←

Pizza

ピッツァ (26~28cm)

2種類の生地から選べます

- モチモチ食感の「生地を楽しむ」ナポリタイプ
- クリスピーでライトな食感の「具材を楽しむ」薄焼きのローマタイプ

オリジナル野菜ピッツァ Original



レコンジュバセ

Recommend
←

かぼちゃと
ハゼルトッツのピッツァ
Pumpkin and Hazelnut Pizza

¥1,590
(税込¥1,749)

レコンジュバセ
Genovese of Lotus root

¥1,490
(税込¥1,639)

たっぷりきのこのピッツァ
Mushroom Pizza

¥1,690
(税込¥1,859)

シーザーサラダピッツァ
Caesar salad

¥1,390
(税込¥1,529)

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
のジェバ風ピッツァ
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)



シーザーサラダ



アボカドサーモン
Avocado
①



軽さがありながらもモクモクとした食感と
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&かぼちゃとハートナッツ ¥1,690
(税込¥1,859)

マルゲリータ&レコンギンジュバセ ¥1,690
(税込¥1,859)

マルゲリータ&きのこのピッツァ ¥1,690
(税込¥1,859)

マルゲリータ&クワトロフォルマッジ ¥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 ¥1,490
(税込¥1,639)

マリナー ¥890
(税込¥979)

シチリアン ¥990
(税込¥1,089)

チチニェッリ ¥1,190
(税込¥1,309)

クワトロフォルマッジ ¥1,590
(税込¥1,749)

ビスマルク ¥1,690
(税込¥1,859)

ピッツァブーラ ¥1,690
(税込¥1,859)



マルゲリータ&かぼちゃとハートナッツ

Recommend



マルゲリータ&レコンギンジュバセ



マルゲリータ&きのこ

Recommend



Tomato & Mozzarella



ビスマルク



※アレルゲン表はこちら

※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
オーブンでじっくり焼くシュウ生地のような
ヨーロッパスタイルのパンケーキ



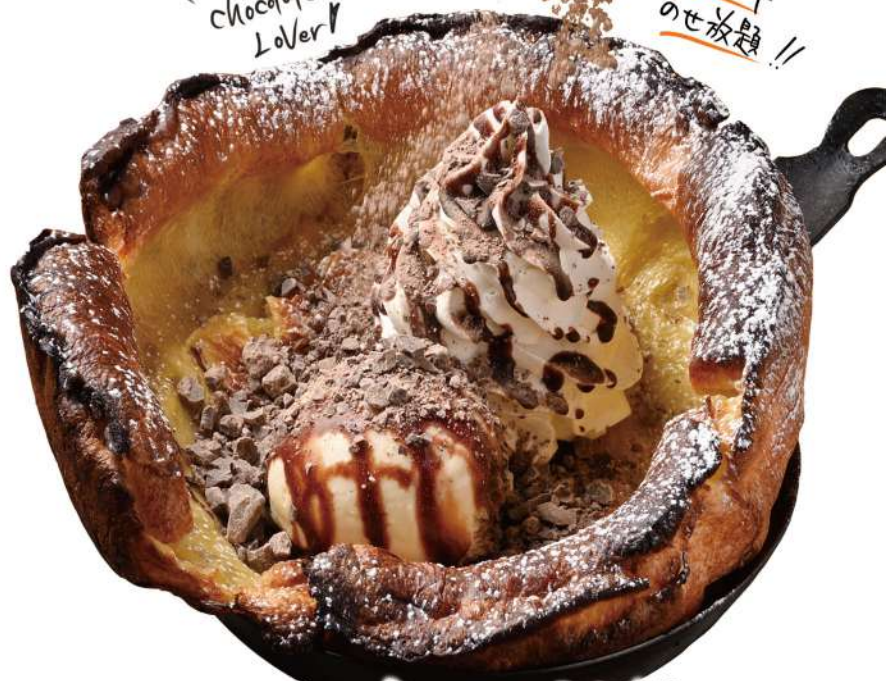
Classic Whip

クラシックホイップ

Classic Whip

¥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

Chocolate Lover

¥1,290

(税込¥1,419)

Açaí Bowl



アサイーボウル

パンケーキ

Açaí Bowl Pancake

¥1,190 (税込¥1,309)

Sicilian
Lemon Sugar



シチリアンレモンシュガー

Sicilian Lemon Sugar

¥890 (税込¥979)

Caramelized
Banana Nuts



バナナナッツ

キャラメリゼ

Caramelized Banana Nuts

¥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

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!



Lemon

アマルフィ風 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

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



パナコッタ

¥490 (税込¥539)

Panna cotta

煮たクリームという味の
イタリアの洋菓子
ベ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
- 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

※ アレルギーマークの方はお申し付けください
ゆで金を分けます。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 (100)
- 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
ベビーフード **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

ハレの日もVANSANで!!
お誕生日&記念日をお祝します

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。