

※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。

お得なセット Menu

平日限定



Roma ロマセット
気軽にイタリアン
¥1,390 (税込¥1,529)

- サラダ
- メイン



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
- メイン
- ソフトドリンク1杯
- 選べるドルチェ
1 パンナコッタ
2 バニラジュゼット
3 レモンパルベ
4 アサイーアイス

※ドリンクメニューよりお選びください

メインはお好きな

もちり生パスタ or 雑穀米ドーナツ も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！

ソフトドリンク 飲み放題! +¥300 (税込¥330)

※セットご注文のお客様のみ限定となります ※ご注文はスタッフに直接お声掛けください

Free Flow



※アレルゲン表はこちら

※写真は全てイメージです

お得なセット Menu

休日限定



Roma ロマセット
気軽にイタリアン
¥1,590 (税込¥1,749)

- 前菜
- メイン



Hot



Milano ミラノセット
ご褒美ランチセット
¥1,990 (税込¥2,189)

- 前菜
- メイン
- ソフトドリンク1杯
- 選ぶドルチェ
- 1 パンナコッタ
- 2 バニラジュゼット
- 3 レモンパルベ
- 4 アサイーアイス

※ドリンクメニューよりお選びください

メインはお好きな

もちり生パスタ or 雑穀米ドゥー 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！

ソフトドリンク 飲み放題! +¥300 (税込¥330)

※セットご注文のお客様のみ限定となります ※ご注文はスタッフに直接お声掛けください

Free Flow



※アレルゲン表はこちら

※写真は全てイメージです

メイン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)
● パーフ ● 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



あさりのパスタ
Clam Pasta



かぼちゃとさつまいもの
4キンドリア
Chicken Doria with
Pumpkin and Sweet potato



茄子ととろけるモッツアレラの
トマトドリア
Fried eggplant and tomato



暗殺者のパスタ
Tomato and garlic Soup with Pasta
+ ¥200 (税込 ¥220)



スーパカルボナーラ
Carbonara Soup with Pasta
+ ¥300 (税込 ¥330)



とろける4-ズボネーゼ
Cheese Bolognese
+ ¥300 (税込 ¥330)



舞茸とカラスミの
ペペロンチーノ
Peperoncino with Maitake
mushroom & Bottarga
+ ¥300 (税込 ¥330)

追っ粉4-ズ ¥100
(税込 ¥110)

バゲット ¥250
(税込 ¥275)

ガーリックトースト ¥350
(税込 ¥385)

※アレルギー情報はこちら



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
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
ワイナリーのカヴィロ社と開発した
VANSANオリジナルワイン。

VANSAN
オリジナルワイン



イタリア人の
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 ¥979)

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まる

¥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と一緒に(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

!!
ネット・ド・モワンス
が前菜です!

スイス産

ネット・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バツ

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)

ナポリ名物あまのせつポリニ

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

焼玉米と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

ピエモンテ産
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

リゾットグランデ
+ ¥250 (税込 ¥295)
※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

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)

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

¥1,490
(税込 ¥1,639)



たらこのスープ



シーフードペペロンチーノ

● バゲット ¥250
(税込 ¥275)

● ガーリックtoast ¥350
(税込 ¥385)

トマトソースと
パスタの組み合わせは
絶品です！

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)

濃厚ごろとみーとソース
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



※アレルギー表示はこちら

追々粉4-ズ + ¥100 (税込 ¥110)

※写真はすべてイメージです

Recommend



目の前にあるパスタ

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

アン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

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

数量限定 釜揚げシラスのペペロンチーノ 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)



生ハムのクリームピスタ

釜揚げシラスのペペロンチーノ

● 麺をお選びください

- スパゲティ 2.5mm
- 平打ち麺 4.0mm
- グリテンフリー麺 + ¥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



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)

44ニエッリ ¥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



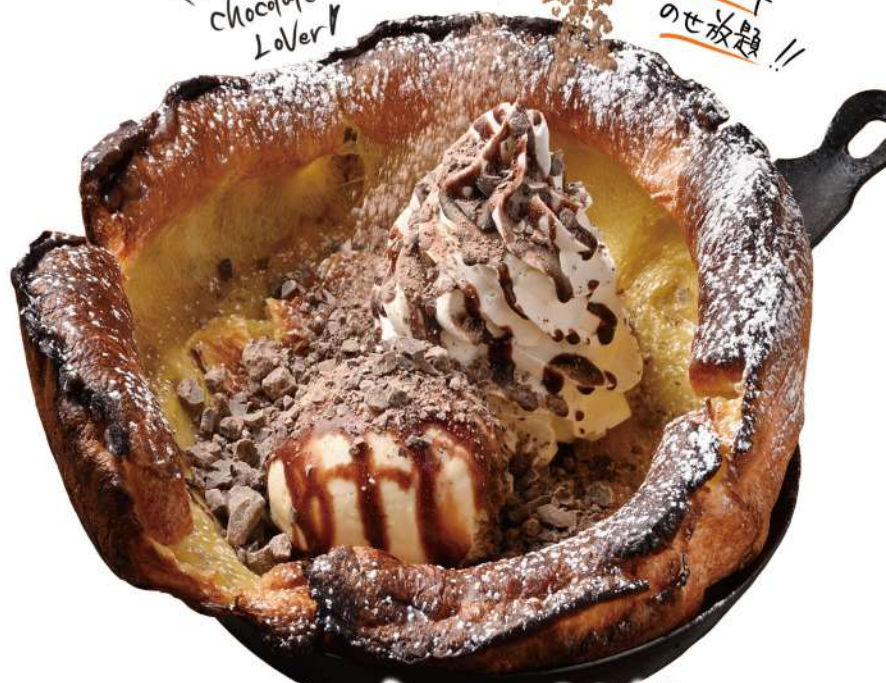
Classic Whip

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



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



アマルゴ・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



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



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。