

イタリアの伝統スープに  
スパゲッティを合わせた **平日限定**  
**新しいスタイルのスーパスタセット**

**A サラダ付き**  
¥1,390 (税込¥1,529)



**B サラダ・食後ドリンクセット**  
(ミニティラミスと食後のCOFFEE or TEA)  
¥1,740 (税込¥1,914)



3種の麺からお選びいただけます

スパゲッティ 2.5mm

平打ち麺 4.0mm

グルテンフリー麺 + ¥180 (税込¥198)



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

ピ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 ●特盛り + ¥300 (税込¥330)  
(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) ●ピザト ¥200 (税込¥220) ●ガーリックト ¥350 (税込¥385)



10分ドリンク飲み放題! + ¥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



※アレルギー表示はこちら



Pasta

Cheese

Risotto

Wine



Italian Kitchen

VANSAN

Aperitivo

Felicità da mangiare



Dolce

Bon appétit



# For your Smile

笑顔と想うことわりのモノ

## 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



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。



もちり



"Maestro" 「達人」  
1911言語「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



## 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。  
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。

もちり



牧島氏の愛弟子  
芝本氏  
↓



Il mulino di Napoli  
1924年ナポリに創業したカポ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。

この方がカポート社の社長  
本物を現地まで  
認定してもらい!



牧島氏とともに  
VANSANのピッツァ  
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  
カポート杯ピッツァ  
コンテポラーネア部門」  
にて優勝しました!!



# 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。



Recommend

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

悪魔のパスタ Hot



Seasonal



桜エビと菜の花



スープカルボナーラ



クリームチャウダーパスタ



たらこのクリームスープ



ベーコンときのこのパペロンチーノ Hot



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

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 (ポローニャ風ミートパスタ)
- ※麺は大人と同量です

キッズパスタはグリーンフリー麺に +¥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(100)

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 **無料**
- キッズプレート **20% OFF**
- キッズパスタ





# Seasonal Special Antipasto Caldo

Antipasto Caldo

ミラノ風アスパラガス ¥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 ¥950

Grilled Clams Risotto (税込 ¥1,045)

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 ¥1,190

Sakura shrimp and rape blossoms Peperoncino (税込 ¥1,309)

春の味覚を楽しめる色鮮やかなパスタ



## Pizza

ピッツァバンビノ  
～アスパラとコンマヨ～ ¥1,290

Pizza Bambino (税込 ¥1,419)

万人に愛されるコンマヨにアスパラをアクセントにした一皿



Pizza







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)

チーズフォンデュ

!! ネット・ド・モアンヌ 5前!!

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  
コクと優しい甘み特徴

Recommend

!! Burrata



ブライタのチーズ

# Antipasto 前菜

ブラタとレタのカーピゼ ¥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 Lemon oil (税込¥1,089)

サルメリアとブリッタ ¥1,290  
Salumeria and Burrata (税込¥1,419)

ジロニャーノ生ハムサラダ ¥890  
Jamon serrano Salad (税込¥979)

カプリ島サラダ ¥990  
Capri Salad (税込¥1,089)

!! Avocado



サモンとアボカドのタルタルソース



サルメリア



カプリ島サラダ



※アレルゲン表はこちら

※写真はすべてイメージです



# Aatipasto Caldo

温かい前菜

Mimoletto  
Recommend



4-ズニョッキ

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

グリルドアンチョビキャベツ ¥690  
(税込¥759)  
Grilled Anchovy Cabbage



Puglia

4-ズニョッキ

イタリア郷土料理ライスクロケット ¥690  
(税込¥759)  
Italian Rice Cheese Croquettes

ナポリ名物あおらのゼッポリーニ ¥590  
(税込¥649)  
Sea lettuce Zeppolini

シェイドポット 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!



Cheese

ライスクロケット

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シーポット ¥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 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



パンコントマト

Recommend



shrimp

## Ajillo

ズニョ

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

たらことブロッコリーのズニョ ¥790  
(税込¥869)  
Shrimp and Broccoli Ajillo

パルメザンとブロッコリーのズニョ ¥790  
(税込¥869)  
Shrimp and Broccoli Ajillo



エビとブロッコリーのズニョ



oliv Oilio





# 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



Recommend

Recommend

Milanese



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)

ムール貝のクリームワイン蒸し  
 フレンチフライ

牛カツレツ

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

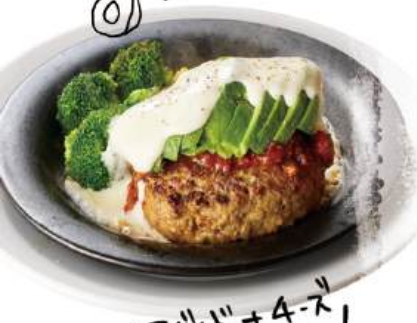
¥1,290  
 (税込¥1,419)

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)





# 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  
↓

### ピエモンテ名物 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)

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  
ミルクィで癖のない  
チーズ

### シェア専用 レモンクリームリゾット ¥1,290 (税込 ¥1,419)

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

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

¥1,390  
(税込 ¥1,529)

🐚



### バネ43 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

¥1,390  
(税込 ¥1,529)

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)

● 1人分 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)

● 追加粉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

## Tomato トマトソース



悪魔のパスタ

"New Devil" Soup Pasta

¥1,290  
(税込 ¥1,419)



暗殺者のパスタ

Tomato and garlic Soup with Pasta

¥1,390  
(税込 ¥1,529)

揚げ茄子とトマトソース

Eggplant with tomato sauce

¥890  
(税込 ¥979)

濃厚ごろとみソース

Meat sauce

¥990  
(税込 ¥1,089)

ナポリタンの王道

"Napolitan" Japanese ketchup pasta

¥1,090  
(税込 ¥1,199)



海の幸トマトソースパスタ

Seafood Soup with Pasta

¥1,490  
(税込 ¥1,639)

Recommend



Hot

悪魔のパスタ

暗殺者のパスタ

## Olio オイルソース



生ハムのサラダパスタ



ベーコンときのこのパペロネ4-ズ

Bacon and Mushroom Peperoncino Soup Pasta

¥1,190  
(税込 ¥1,309)

アランチビキアパッツのパスタ

Grilled Anchovy and Cabbage Pasta

¥890  
(税込 ¥979)

生ハムのサラダパスタ

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)

Garlic



chili pepper



※アレルギー情報はこちら

※写真はすべてイメージです



# Cream & Cheese クリームチーズソース



Recommend  
目の前に  
最高の  
イタリア

パルミジャーノカルボナーラ ¥1,590  
(税込¥1,749)  
Parmigiano Cheese Carbonara

 スーパカルボナーラ ¥1,490  
(税込¥1,639)  
Carbonara Soup with Pasta

 クラムチャウダーパスタ ¥1,490  
(税込¥1,639)  
Clam Chowder soup Pasta

ハモンセラーノとほうれん草 ¥1,290  
(税込¥1,419)  
Jamon serrano and Spinach

とろけるチーズボネゼ ¥1,290  
(税込¥1,419)  
Cheese Bolognese


サーモンとアボカドのクリームソース ¥1,490  
(税込¥1,639)  
Salmon and Avocado Cream sauce

Recommend  
Tarako



# Japanese 和風パスタ

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  
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

 たらのクリームスープ ¥1,390  
(税込¥1,529)  
Cod roe Cream Pasta

ベーコンと卵のパスタ ¥990  
(税込¥1,089)  
Bacon and Egg

あさりときのこのパスタ ¥1,090  
(税込¥1,199)  
Clam and Mushroom

たらこといかの和風パスタ ¥1,090  
(税込¥1,199)  
Cod roe and Squid

たらこのクリームスープ



Recommend  
Hot



# のせ放題パスタ

パサン  
看板パスタ!

数量限定 釜揚げシラスのペペロンチーノ ¥1,690  
(税込¥1,859)  
Shirasu Peperoncino  
ふっくら釜揚げシラスをのせ放題で存分に楽しむ

数量限定 生ハムのクリームパスタ ¥1,890  
(税込¥2,079)  
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

釜揚げシラスの  
ペペロンチーノ



\*アレルゲン表はこちら

\*写真はすべてイメージです



# Pizza ピッツァ

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風味や旨味をお楽しみいただけます (26~28cm)



本場ナポリの  
マルティナ  
¥1,490 (税込¥1,639)  
Margherita



マリナー  
¥890 (税込¥979)  
Marinara



シチリアーナ  
¥990 (税込¥1,089)  
Siciliana



シーザーサラダ  
ピッツァ  
¥1,350 (税込¥1,485)  
Caesar salada



きのこほうれん草  
のピッツァ  
¥1,350 (税込¥1,485)  
Mushroom and Spinach



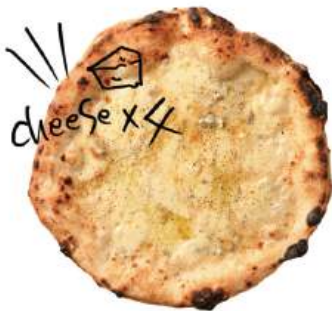
たらマヨピッツァ  
¥1,490 (税込¥1,639)  
Cod roe Mayonnaise & Potato



アボカドサーモン  
ピッツァ  
¥1,590 (税込¥1,749)  
Avocado and Salmon



ベーコンと  
北海道ポテトの  
シバ園ピッツァ  
¥1,590 (税込¥1,749)  
Bacon, potatoes & Genovese



チーズx4  
クワットロフォルマッジ  
¥1,590 (税込¥1,749)  
Quattro Formaggi



ビスマルク  
¥1,690 (税込¥1,859)  
Bismarck



Burrata  
Fresh & Creamy  
cheese  
ピッツァ Burrata  
¥1,690 (税込¥1,859)  
Burrata Cheese



Meta Meta  
~ Half & Half ~

ハーフ&ハーフはイタリア語でメタメタ



マルティナと  
クワットロフォルマッジ  
¥1,690 (税込¥1,859)  
Margherita &  
Quattro Formaggi



\*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  
ホーランド式じっくり焼くシユ-生地のおうと  
ヨーロッパスタイルのパンケーキ

Classic Whip



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)

クラシックホイップ

¥990 (税込¥1,089)

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  
キャラメルせ

¥1,190 (税込¥1,309)



※アレルギー情報はこちら

※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

## 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



## アマリゴ(国産)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

## 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



## イタリアンジェラート バニラ ¥350

(税込¥385)  
Italian Gelato Vanilla

