

※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
コンテポラーネア部門」
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"
イタリア語で「達人」
1913年設立の
専門家に認められ
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

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
ワイナリーのカザリロ社と開発した
VANSANオリジナルワイン。



カザリロ社の
ワイナリー

イタリア初代国王
のワイナリー



Seasonal Special

季節限定

Antipasto

前菜



ピエモンテ風冷製バーニャカウダ

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)

冷製バーニャカウダ

Pasta

パスタ

夏野菜のスパイシーパスタ

Spicy Soup Pasta with Summer Vegetables

旬の野菜をふんだんに使ったスパイシーでさっぱりトマトソースのスパイシーパスタ

¥1,490 (税込¥1,639)



Hot



焼きとうもろこしバター醤油パスタ

Grilled Corn Pasta with butter and soy sauce
たっぷりとうもろこしを使い、バター醤油で絡めた一皿

¥1,290 (税込¥1,419)

Pizza

ピッツァ



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)



Vege x VANSAN

太陽のめぐみ、大地のミネラル。
食える楽しさを広げる、季節野菜の饗宴

暑い季節こそ、からだが喜ぶ栄養バランスの良い食事を楽しみたいですね! この夏バンスンでは「旬の野菜をおいしく、たっぷり楽しむ」をテーマに野菜をたっぷり使ったご褒美メニューをご用意しました。



とろけるガラータと
トマトのカプレーゼ
Insalata Caprese
¥990 (税込¥1,089)

Antipasto
前菜



ヴェネト州のオリーガマリネ
Marinated Veneto olives
¥390 (税込¥429)



サーモンと
アボカドのタルタル
Salmon and
Avocado Tartar sauce
¥990 (税込¥1,089)



カプリ風サラダ
Capri Salad
¥990 (税込¥1,089)

サーモンのレモンカルパッチョ
Salmon Carpaccio
with Lemon oil
¥990
(税込¥1,089)



Salad
サラダ



ポローニャ風
生ハムサラダ
Jamon serrano Salad
¥890 (税込¥979)



Antipasto 前菜

Recommend



濃厚ミモレットチーズニョッキ
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)

Mimolette



**粉雪チーズの
レンコンチップ**
Lotus root Chips
¥490 (税込 ¥539)



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

cheese

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」
を思わせる風味

**ナポリ名物
あおさのゼッポリーニ**
Sea lettuce Zeppolini
¥590 (税込 ¥649)



シェイクde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)



**グラータチーズと
サラミ盛り**
Burrata and Salumeria
¥1,290 (税込 ¥1,419)

**ボローニャ風
スパイシーポテト**
Spicy French Fries
alla Bolognese
¥790 (税込 ¥869)



バケット
Baguette
¥250 (税込 ¥295)



ガーリックトースト
Garlic toast
¥350 (税込 ¥385)



パンコントマテ
Pan con Tomato
¥390 (税込 ¥429)



Tomato



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

北イタリア名物 チーズフォンデュ

Cheese fondue with Seasonal vegetables
とろーりモzzarellaなどチーズと
お野菜やパンと一緒に(2~3人前)

¥1,090 (税込¥1,199)

!!
ネット・ド・モーフ
は前向き!



Milanese !!

Recommend



ミラノ風ポークカツレツ

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)

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!

¥1,150 (税込¥1,265)

!!
Mussels



Bolognese !!
Sauce



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
Toppings

チーズソース + ¥100
(税込¥110)

ライス 大盛りになります
Rice Regular or Large
(新潟県産のお米を使用しています)

¥250
(税込¥275)



グランデ + ¥250 (税込 ¥295)

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

Risotto

リゾット

Cream クリームベース

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 ¥1,949)

チーズのやど
きせきせ♪

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

シチリア風レモンクリームリゾット

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

¥1,290 (税込 ¥1,419)

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)

メネチア風

イカ墨リゾット

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)

Japanese 和風

あさりの焼きリゾット

Grilled Clams Risotto

あさりの旨味あふれる香ばしいリゾット

¥1,290 (税込 ¥1,419)



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
辛味とコクが絶妙に絡み合う
トマトクリームの贅沢な味わい

¥1,390
(税込¥1,529)

Recommend



シーフードペペロンチーノ

Seafood Peperoncino Soup Pasta
魚介の旨味たっぷりの
あっさりペペロンチーノ

¥1,490 (税込¥1,639)



たらこのクリームスープ

Cod roe Cream Pasta
たらこクリームパスタの
スープが贅沢な和風パスタ

¥1,390
(税込¥1,529)

海の幸トマトスープパスタ

Seafood Soup with Pasta
ムール貝・アサリ・イカ・エビ
海の恵みを贅沢に堪能できる一皿

¥1,490 (税込¥1,639)



Mussels



スープカルボナーラ

Carbonara Soup with Pasta
コクうまクリームパスタ

¥1,490
(税込¥1,639)

!!
メニースキ
余韻の旨味を
味わってください!



clams

クラムチャウダーパスタ

Clam Chowder soup Pasta
アサリの旨味がスープに溶け込んだ贅沢パスタ

¥1,490 (税込¥1,639)

バケット Baguette

¥250
(税込¥295)



ガーリックトースト Garlic toast

¥350
(税込¥385)



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
モバイルオーダーでも
ご注文いただけます



Tomato トマトソース



悪魔のパスタ

* Devil * Pasta

● 辛さを選べます

1HOT 2HOT 3HOT

¥1,090 (税込¥1,199)



揚げ茄子とトマトソース

Eggplant with tomato sauce

¥890 (税込¥999)

濃厚ミートソース

Meat sauce

¥990

(税込¥1,089)



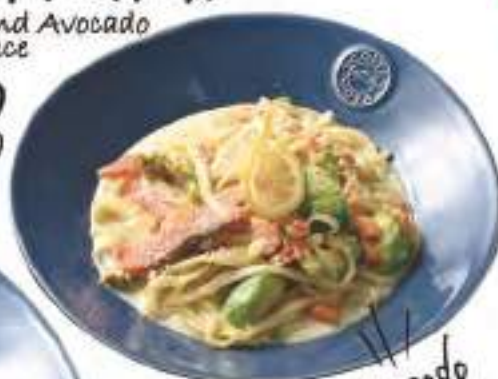
Cream & Cheese クリーム・チーズソース

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)



とろける チーズボロネーゼ

Cheese Bolognese

¥1,290

(税込¥1,419)



パルミジャーノ カルボナーラ

Parmigiano Cheese Carbonara

¥1,590

(税込¥1,741)

イタリア産

パルミジャーノ レッジャーノ

イタリアのDOOP

(原産地呼称保証) 製品



イタリアチーズの王様
24ヶ月間、丁寧に熟成
したしつかりとした旨味
と豊かな香りが特徴的

追いつ粉チーズ

+ ¥100

(税込¥110)

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。おで食べを分けます。
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¥295)



※アレルギーはここに

※写真はすべてイメージです

Olivo オリーブス



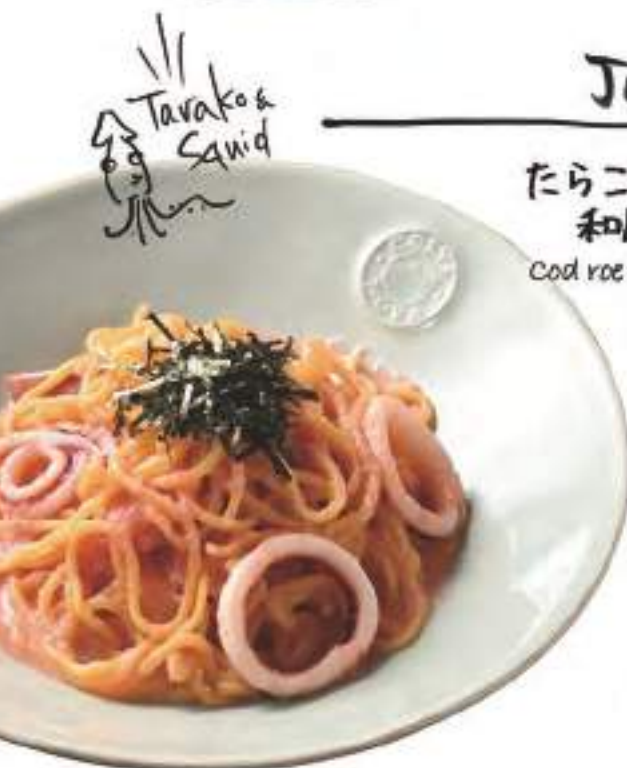
生ハムのサラダパスタ
Jamon serrano Salad Pasta
¥1,190 (税込¥1,309)

Avocado



海老とアボカドの
ジェノバ風
Genovese with Shrimp
and Avocado
¥1,490 (税込¥1,639)

Japanese 和風パスタ



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

サルシッチャと卵のパスタ
Salsiccia and Egg
¥990 (税込¥1,089)



あさりのパスタ
Clam Pasta
¥1,090 (税込¥1,199)

数量
限定

のせ放題パスタ

バンサン看板パスタ



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)



生ハムのクリームパスタ
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
¥1,890 (税込¥2,099)



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」



彩り夏野菜のピッツァ

Pizza Ortolana

¥1,590 (税込¥1,949)



レンコンジェノベーゼ
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)



たらこマヨ

たらマヨピッツァ

Cod roe Mayonnaise & Potato

¥1,490 (税込¥1,639)



シーザーサラダ

ピッツァ

Caesar salad

¥1,390

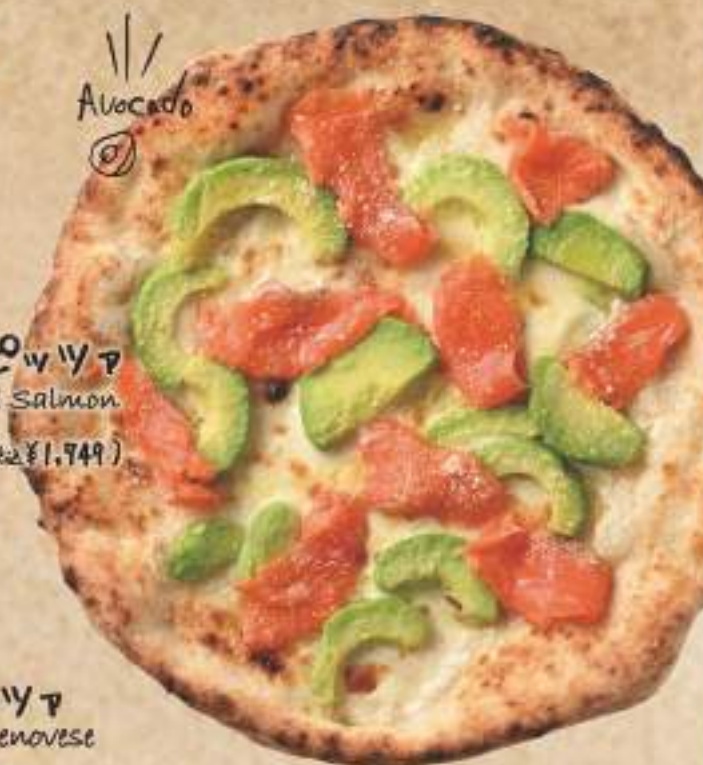
(税込¥1,529)



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よ♪



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



サルシッチャと
ポテトの
ジェノバ風ピッツァ
Salsiccia, potatoes & Genovese
¥1,590 (税込¥1,749)

 **MetaMeta**
~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&
レンコンジェノバ
Margherita & Genovese of Lotus root
¥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)



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&
焼きとうもろこし
Margherita & Grilled corn
¥1,690 (税込¥1,859)



シグネチャーピッツァ Signature



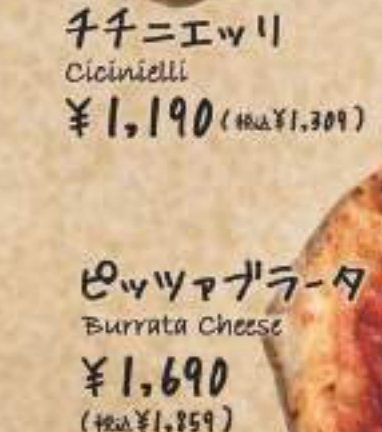
マリナーラ
Marinara
¥890
(税込 ¥999)



本場ナポリの
マルゲリータ
Margherita
¥1,490
(税込 ¥1,639)



シチリアーナ
Siciliana
¥990
(税込 ¥1,089)



クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi
¥1,590 (税込 ¥1,749)



ビッツァガラータ
Burrata Cheese
¥1,690
(税込 ¥1,859)

ビスマルク
Bismarck
¥1,690
(税込 ¥1,859)



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、中はもちもち
オーブンでじっくり焼くシュウ生地が特徴
ヨーロッパスタイルのパンケーキ



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)



Classic Whip

クラシックホイップ
Classic Whip
¥990 (税込¥1,089)



Acai Bowl

アサイーボウル
パンケーキ
Acai Bowl Pancake
¥1,190
(税込¥1,309)



Sicilian
Lemon Sugar

シチリアレモンシュガー
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)

Free Flow

ソフトドリンク飲み放題 ¥590 (税込¥649)

※レモンサワー・キンバココーヒー・ジュースが飲み放題!
※アレルギー食品の注文はご注意ください

※ガラスは交換制で40分飲み終わるタイミングで交換してください ※ご注文はスタッフに直接お声がけください



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

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化する
可能性があります

¥990

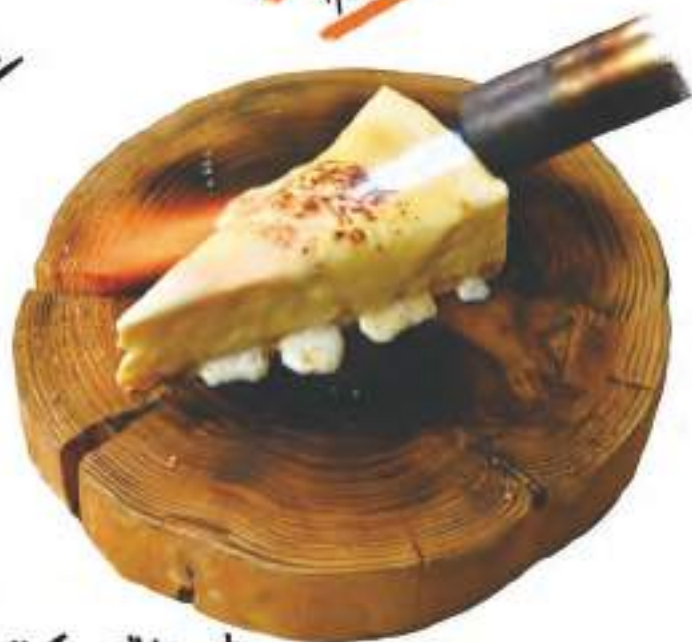
(税込¥1,089)

Mont Blanc



chestnut

目の前で
仕上げます!



炙りチーズケーキ

Broiled Cheese cake

目の前で炙るから
チーズとろーりなんです!

¥690 (税込¥759)

Amore



プリン アモレ

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

¥690 (税込¥759)

Free Flow

ソフトドリンク飲み放題 ¥590 (税込¥649)

4レズナティー・キンポコービー・ジュースが飲み放題!

●ゲループ全席での注文とさせていただきます

※ゲラスは実店舗です。飲み終えるタイミングで注文ください。 ※ご注文はスタッフに直接お声がけください



Italian Dolce

イタリアンドルチェ 



トスカナ伝統菓子



アッフォガート
・アレ・カッフェ
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

¥ 690 (税込 ¥ 759)



トスカナ伝統菓子 ※アルコールを使用
ビスコッティとデザートワイン

Biscotti and Dessert wine

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

¥ 690 (税込 ¥ 759)



アマルフィ風
レモンソルベ

Lemon Sorbet

本場シチリアを彷彿
とさせる一品

¥ 390 (税込 ¥ 429)

パンナコッタ

Panna cotta

煮たクリームという意味の
イタリアの洋菓子
ブルーの酸味と相性抜群

¥ 490 (税込 ¥ 539)



イタリアンジェラート
バニラ

Italian Gelato Vanilla

バニラの芳醇な香りと
コクを楽しんで

¥ 350 (税込 ¥ 385)



Welcome Kids

小学生以下のお子様限定
Limited to under elementary school kids



キッズプレート

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



ベビーフード

Baby Food

¥100 (税込 ¥110)

- 4種の根菜と鶏ささみ
(7ヶ月〜) ※食物アレルギー食品は不使用

●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!!

キッズピッツァ

Kids Pizza

¥800 (税込 ¥880)

- コーンマヨ



キッズドリンク

Kids Drink

¥50 (税込 ¥55)

カルピス オレンジ アップル
Calpis Orange Apple

ウーロン茶 ミルク
Oolong Tea Milk (ice)

コーラ ジンジャーエール
Cola Ginger ale



※アレルギー食品はこちら
※写真はすべてイメージです

キッズパスタ・ミートソース

Kids Pasta

※麺は大人と同量です

¥800 (税込 ¥880)

- コーンクリーム



- 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
- ※アレルギーの方はお申し付けください
※アレルギーの方はその際は少々お時間を頂きます

VANSANアプリ

アプリ会員様特典

● VANSANアプリをダウンロード

※アプリご登録後、次の来店時から利用できる特典です
※特典の内容は変更となる場合がございます



● テイクアウト

20% OFF



● バースデークーポン

プレゼント
(毎月1日酉戌)

小学生以下のお子様

● キッズドリンク 無料

● ベビーフード 無料

● キッズプレート
キッズパスタ 20% OFF