

※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イロ社と開発した
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



Hot 舞茸とカラスミ

かぼちやのヘーゼルハニータツツ

Pumpkin Salad with Hazelnut

濃厚なかぼちや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 チーズグリル

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

かぼちやとさつまいものチキンドリア

Doria with Pumpkin and Sweet potato

あつあつのとろけるチーズとかぼちやとさつまいもが相性抜群

¥ 990 (税込 ¥1,089)

Pizza

かぼちやとヘー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やのゴクとナッツの食感をトッピング

¥ 1,590 (税込 ¥1,749)



かぼちやのヘーゼルハニータツツ



焼き芋とゴルゴンゾーラ



かぼちやとさつまいも



かぼちやとヘーゼルナッツ



Antipasto

前菜

#03
Grand Menu



とろけるグラータと
トマトのカプレーゼ
Insalata Caprese

¥990 (税込¥1,089)



半熟卵のポテトサラダ
Egg and Mayonnaise with Potato

¥590 (税込¥649)



カプリ風サラダ
Capri Salad

¥1,090 (税込¥1,199)



ヴェネト州のオリーブマリネ
Marinated Veneto olives

¥390 (税込¥429)



グラータチーズとサラミ盛り
Burrata and Salumeria

¥1,290 (税込¥1,419)



ポローニャ風
生ハムサラダ
Jamon serrano Salad

¥990 (税込¥1,089)



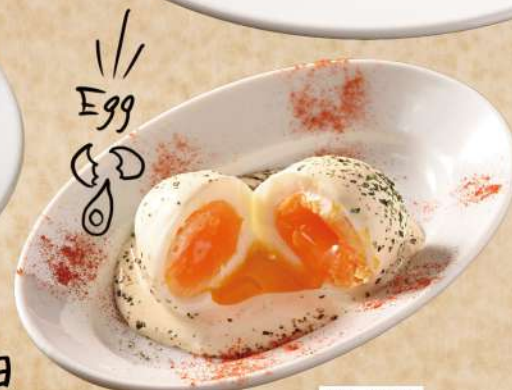
サーモンと
アボカドのタルタル
Salmon and
Avocado Tartar sauce

¥790 (税込¥869)



サーモンのカルパッチョ
Salmon Carpaccio

¥990 (税込¥1,089)



ウツマヨ
Egg and Mayonnaise

¥390 (税込¥429)



Recommend

Aatipasto Caldo

温かい前菜

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)

¥1,090 (税込¥1,199)



トリュフ香る サツマイモフリット

Sweetpotato Fries

¥690

(税込¥759)



イタリア郷土料理

ライスコロケ

Italian Rice Cheese Croquettes

¥690

(税込¥759)



ナポリ名物

あおさのゼッポリーニ

Sea lettuce Zeppolini

¥590 (税込¥649)



Mimolette

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)

サルジ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)



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)

¥590 (税込¥649)



Second Piatto

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

Milanese



ミラノ風ポークカツレツ

Milanese Pork Cutlet

¥1,290 (税込¥1,419)

ローマ風 カチャトーラ

Pollo alla cacciatora

¥1,150

(税込¥1,265)



Mussels



リグーリア風ムール貝の クリームワイン蒸し

Steamed Mussels with cream & wine

¥1,150 (税込¥1,265)

ボローニャソースハンバーグ

Hamburger steak
with Bolognese sauce

¥1,290 (税込¥1,419)



●トッピング Toppings

チーズソース + ¥100

(税込¥110)

バケット

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)



Doria D13

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。

Recommend

Tomato トマトベース

茄子ととろけるモッツァレラの
トマトドリヤ

Fried eggplant and tomato

¥990

(税込¥1,089)



濃厚チーズの海老ドリヤ

Cheese and Shrimp

¥1,190

(税込¥1,309)



ハンバーグと
濃厚ボロネーゼドリヤ

Bolognese Hamburger Steak

¥1,390 (税込¥1,529)



Recommend

Cream クリームベース

かぼちゃとさつまいもの
チキンドリヤ

Pumpkin and Sweet potato

¥990 (税込¥1,089)



4種チーズのとろける
フォルマッジドリヤ

Quattro formaggi

¥1,290

(税込¥1,419)



きのこの焼きチーズドリヤ

Mushroom and Cream

¥1,390 (税込¥1,529)



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メニュー。

///
Tarako



たらこクリームドリア

Cod roe and Cream

¥990 (税込¥1,089)

Others その他

6種野菜のチキンドリア

vegetables and chicken

¥1,190

(税込¥1,309)

Recommend
→



///
Corn



焼きとうもろこしと
ポテトのドリア

Corn and Potato

¥990 (税込¥1,089)

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)

Risotto リゾット

///
cheese

チーズの中を
混ぜ混ぜ♪

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)

Recommend
→



※アレルギー情報はこちら

※写真はすべてイメージです

Pasta

ZUPPA イタリアの伝統的なスープパスタ



Hot

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



Hot

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

たらことクリームベースの
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

コクうまクリームベース

¥1,490

(税込¥1,639)



!!
トースト
食べたソースと
一緒に!!

clam

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¥979)

濃厚ミートソース

Meat sauce

¥990

(税込¥1,089)



Hot ~ Hot

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)



Cheese



とろける チーズボロネーゼ

Cheese Bolognese

¥1,290

(税込¥1,419)

Avocado



パルミジャーノ カルボナーラ

Parmigiano Cheese Carbonara

¥1,590

(税込¥1,749)

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。

追い粉チーズ

+ ¥100

(税込¥110)

麺をお選びください

●スパゲティ 2.5 mm

●平打ち麺 4.0 mm

●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¥295)



※アレルギー表はこちら

※写真はすべてイメージです

Olio オイルパス



生ハムのサラダ Pasta
Jamon cerrano 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)

Tarako &
Squid



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

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



clam

あさりの Pasta
Clam Pasta
¥1,090
(税込¥1,199)

数量
限定

のせ放題 Pasta

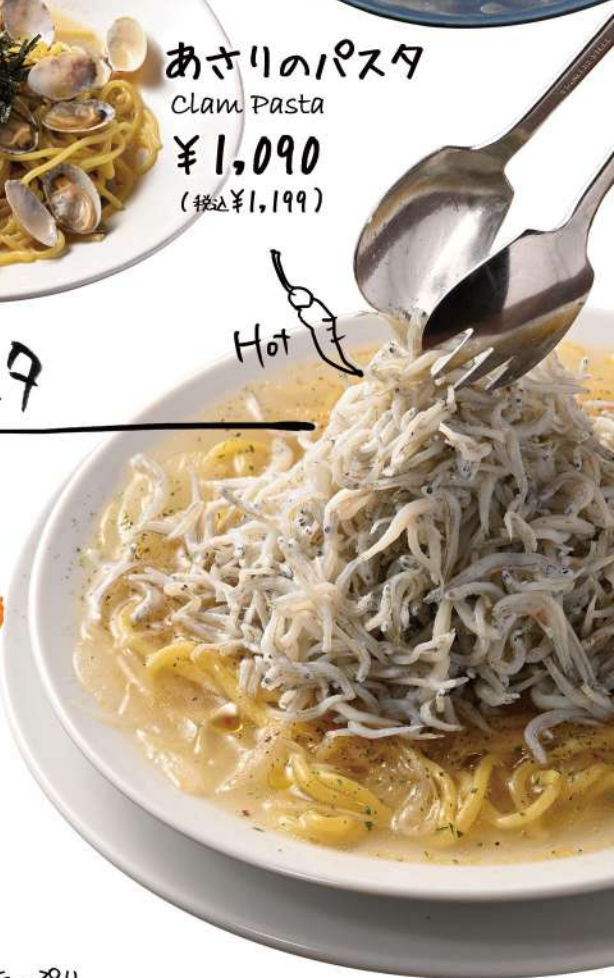
バンサン看板 Pasta



釜揚げシラスの
ペペロンチーノ
Shirasu Peperoncino
ふ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 Pasta
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)

Hot



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



かぼちゃと
ヘーゼルナッツのピッツァ
Pumpkin and Hazelnut Pizza
¥1,590 (税込¥1,749)



レンコンジェノベーゼ
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)



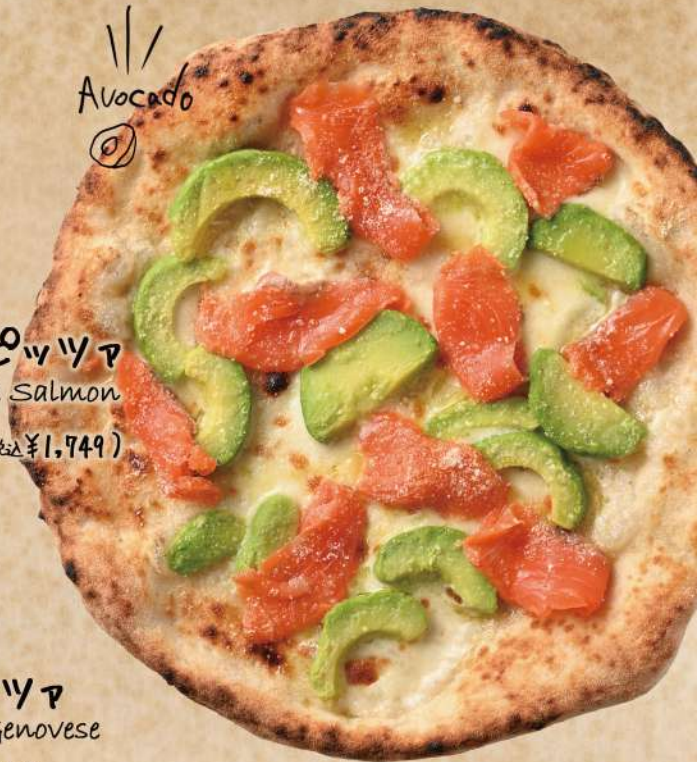
たらマヨピッツァ
Cod roe Mayonnaise & Potato
¥1,490 (税込¥1,639)



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)

 **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&
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&
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&
きのこピッツァ
Margherita & Mushroom
¥1,690 (税込¥1,859)

マルゲリータ&かぼちゃとヘーゼルナッツ
Margherita & Pumpkin and Hazelnut
¥1,690 (税込¥1,859)



シグネチャーピッツァ Signature



マリナラ
Marinara
¥890
(税込¥979)



シチリアーナ
Siciliana
¥990
(税込¥1,089)

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



チチニエッリ
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)



ピッツァブラータ
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)



Acai Bowl

チョコレートラヴァー
Chocolate Lover

¥1,290
(税込¥1,419)



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)

ミレスナティー・キンポコーヒー・ジュースが飲み放題!

●グループ全員でのご注文とさせていただきます

※グラスは交換制です。飲み終わるタイミングでご注文ください。 ※ご注文はスタッフに直接お声がけください



Dolce デザート

バ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わる
可能性がございます

¥990

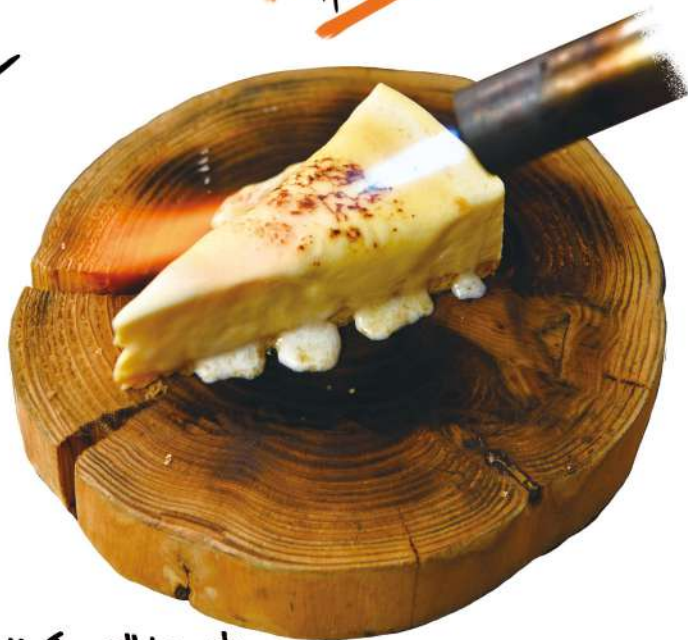
(税込¥1,089)

Mont Blanc



chestnut

目の前で
炙ります!



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)

ミレナティー・キンポコーヒー・ジュースが飲み放題!

● グループ全員でのご注文とさせていただきます

※グラスは交換制です。飲み終わるタイミングでご注文ください ※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 



アッフオガート
・アル・カフエ
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)



トスカーナ伝統菓子 ※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

¥ 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)

パナコッタ
Panna cotta

煮たクリームという味の
イタリアの洋菓子
バリ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
- 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!!

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

レモネード
lemonade

レモンスカッシュ
lemon squash



※アレルギー表はこちら
※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



■キッズパスタはアレルギーフリー麺に

＋¥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。



VANSAN アプリ

アプリ会員様特典

● VANSAN アプリをダウンロード

※アプリに登録後、次回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



Download on the
App Store



GET IT ON
Google Play



● 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日酉配信)

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**