

※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

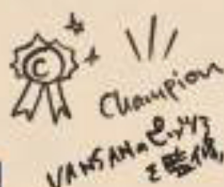
笑顔を想うこだわりのモノ

## 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。

※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.C.  
(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。



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  
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  
ワイナリーのカザイロ社と開発した  
VANSANオリジナルワイン。



イタリア初代国王  
のワイナリー



カザイロ社の  
ワイナリー



# Seasonal Special

## Dolce

飲めるストロベリーピッツァ

Strawberry and Ricotta Pizza

季節のいちごを贅沢に使用のリコッタの  
コクと蜂蜜の甘さが絶妙なバランス

¥1,590 (税込¥1,749)

///  
Honey

///  
strawberry  
🍓



ストロベリーピッツァ



Ricotta cheese

## Antipasto

///  
pumpkin



かぼちゃのヘーゼルハニータッパ

Pumpkin Salad with Hazelnut

濃厚なかぼちゃとタッパの食感が楽しい一皿 パテットと一緒に

¥690 (税込¥759)





# Seasonal Special

## Pasta

トリュフ香るホウレン草ときのこの和風パスタ

Japanese Pasta with Spinach and Mushroom

和風ソースとトリュフが織りなす、香り豊かな一皿  
卵黄を混ぜてボナペティート♪

¥1,490 (税込¥1,639)



## Doria

かぼちゃとさつまいものクリーミードリア

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相性抜群

¥1,190 (税込¥1,309)

## Pizza

かぼちゃ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ゃのゴクと  
ナッツの食感をトッピング

¥1,590 (税込¥1,749)



2種類の生地から選べます

ナポリタイプ

●モチモチ食感の  
「生地を楽しむ」

ローマタイプ

●クリスピーでライトな食感の  
「具材を楽しむ」薄焼き





# Antipasto

前菜



カプレーゼリコッタ  
Insalata Caprese  
¥990 (税込 ¥1,089)



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



カンパニャ風ピクルス  
Pickles  
¥390 (税込 ¥429)



ウツマヨ  
Egg and Mayonnaise  
¥390 (税込 ¥429)



半熟卵のポテトサラダ  
Egg and Mayonnaise with Potato  
¥590 (税込 ¥649)



ニース風シーザーサラダ  
Caesar salad  
¥1,090 (税込 ¥1,199)



カプリ風サラダ  
Capri Salad  
¥1,190 (税込 ¥1,309)



サーモンとタコのカルパッチョ  
Salmon and Octopus Carpaccio  
¥1,290 (税込 ¥1,419)





# Aatipasto Caldo

## 温かい前菜

#05  
Grand Menu

### 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  
お野菜やパンと一緒に(2~3人前)

● バゲットの追加注文承ります

¥1,090 (税込¥1,199)

Recommend



### 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)



### ナポリ名物 あおさのゼッポリーニ

Sea Lettuce Zeppolini

¥590

(税込¥649)



### イタリア郷土料理 ライスコロッケ

Italian Rice Cheese Croquettes

¥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)



Milanese

### 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

¥1,190 (税込¥1,309)



Mimoletto

### 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)



Recommend

### バゲット ¥250

Baguette (税込¥295)



### ガーリックトースト ¥350

Garlic toast (税込¥395)





# 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ミート皿。



茄子ととろけるモッツァレラ  
のトマトドリア  
Fried eggplant and tomato  
¥890 (税込 ¥999)

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



きのこの焼きチーズドリア  
Mushroom and Cream  
¥1,090 (税込 ¥1,199)



かぼちゃとさつまいもの  
クリーミードリア  
Pumpkin and Sweet potato  
¥1,190 (税込 ¥1,309)

Recommend



濃厚チーズの海老ドリア  
Cheese and Shrimp  
¥1,190 (税込 ¥1,309)



Recommend



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

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)

キノコの中  
にチーズ





# Pasta

## トマト トマトソース



### 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



### 悪魔のパスタ

"Devil" Pasta

辛さを選べます

1HOT 2HOT 3HOT

¥1,090 (税込¥1,199)



### リコッタと茄子のトマトパスタ

Ricotta and Eggplant  
with tomato sauce

¥1,090 (税込¥1,199)



### タコのルチアーナ風パスタ

Luciana-style Octopus Pasta

¥1,190 (税込¥1,309)



### とろけるチーズボロネーゼ

Cheese Bolognese

¥1,490 (税込¥1,639)



### バゲット

Baguette

¥250

(税込¥275)



### ガーリックトースト

Garlic toast

¥350

(税込¥385)



### 紙エプロン

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  
お申し込みいただけます





# Cream & Cheese クリーム・チーズ・パスタ



clams  
😊

## 地中海のパスタ (Soup)

Clam Chowder soup Pasta  
アサリの旨味パスタに溶け込んだ贅沢パスタ

¥1,390 (税込¥1,529)

Recommend  
↓

## キャンティ風 サルシッチャのパスタ

Salsiccia and Egg

¥990

(税込¥1,089)

!!  
Egg  
😊



!!  
Shrimp  
😊



## 海老のクリームパスタ

Cream sauce with Shrimp

¥1,190 (税込¥1,309)

## サーモンとほうれん草の クリームパスタ

Salmon and Spinach Cream sauce

¥1,290 (税込¥1,419)



Recommend  
↓

目の前にて  
ほろほろ

## 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  
12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)



※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¥295)

※写真はすべてイメージです



# Japanese & Shio Koji 和風パスタ



Hot

## 発酵ペペロンチーノ

Shio Koji Peperoncino  
香ばしく炒めた唐辛子に塩麹の旨み  
が加わる深みのあるペペロンチーノ

¥890 (税込¥999)

## シチリア風しらすの レモンパスタ

Lemon and Whitebait

¥990

(税込¥1,089)



## 九条ネギときのこの 鶏カルボナーラ

Shio Koji Carbonara with Kujo negi  
and Mushrooms

¥1,290

(税込¥1,419)



Recommend

## タコとジャガイモの 鶏ジェノベーゼ

Shio Koji Genovese with  
Octopus and Potato

¥1,490

(税込¥1,639)



## たらこのクリームスープ

Cod roe Cream Pasta

たらこのクリームパスタの  
スープが贅沢な和風パスタ

¥1,590 (税込¥1,749)



数量  
限定

## のせ放題パスタ

パンサン看板パスタ

## 釜揚げシラスの スープペペロンチーノ

Soup Peperoncino with Whitebait

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¥2,079)

Hot





Recommend  
✓



揚げ茄子のトマト  
Fried Eggplant Pomodoro  
¥1,090 (税込¥1,199)

# Pizza

ピッツァ (26-28cm)

## オリジナル野菜ピッツァ Original



九条ネギとしらすのピッツァ  
Kujo negi and Whitebait  
¥1,390 (税込¥1,529)



トリュフ香る  
きのこのピッツァ  
Mushroom Pizza  
¥1,490  
(税込¥1,639)



サーモンとほうれん草の  
クリームピッツァ  
Salmon and Spinach  
¥1,590 (税込¥1,749)

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)







# MetaMeta ~Half&Half~

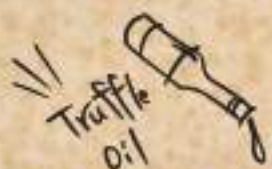
ハーフ&ハーフはイタリア語でメタメタ

ALL ¥1,590 (税別¥1,749)



九条ネギとしらす  
& マルゲリータ

Kujo negi and Whitebait & Margherita



きのこのピッツァ  
& マルゲリータ

Mushroom & Margherita



4つのチーズ  
& マルゲリータ

Quattro Formaggi & Margherita



かぼちゃとヘーゼルナッツ  
& マルゲリータ

Pumpkin and Hazelnut  
& Margherita

## 2種類の生地から選べます

ナポリタイプ

●モチモチ食感の  
「生地を楽しむ」

ローマタイプ

●クリスピーでライトな食感の  
「具材を楽しむ」薄焼き





# シグネチャーピッツァ Signature



Tomato  
Garlic

マリナーラ  
Marinara  
¥890  
(税込 ¥999)

Recommend

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



Tomato  
Mozzarella



Anchovy  
Garlic

シチリアーナ  
Siciliana  
¥990  
(税込 ¥1,089)



cheese x4  
クワトロフォルマッジ  
Quattro Formaggi  
¥1,590 (税込 ¥1,749)

Tarako & Mayo

たらまヨビツパ  
Cod roe Mayonnaise  
and Potato  
¥1,490  
(税込 ¥1,639)



Egg

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ェ・生地・ゆず・  
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¥999)



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)

ハレスナティー・キンポコービー・ジュースが飲み放題!

※アレルギー等アレルギーのある方はお断りさせていただきます

※ガラスは交換制です。飲み終えるタイミングで必ずお返しください。 ※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



## 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!

¥ 990

(税込 ¥1,089)



## 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)



## トスカーナ風ティラミス

Tiramisu

¥ 550 (税込 ¥605)

トスカーナの伝統的なアーモンド入り  
ビスケットにエスプレッソと濃厚クリーム  
大人のイタリアンスイーツ

## パanna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  
ベリー系の酸味と相性が抜群

¥ 490 (税込 ¥539)



Free Flow

ソフトドリンク飲み放題 ¥590 (税込 ¥649)

ミネラルウォーター・キンポコーヒー・ジュースが飲み放題!

※デザートは全量での注文とさせていただきます

※デザートは交換制です。飲み終え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



※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

パンサン名物ドルチェ



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 ¥ 959)



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 ¥ 959)



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)

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 ¥ 959)

Amore



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

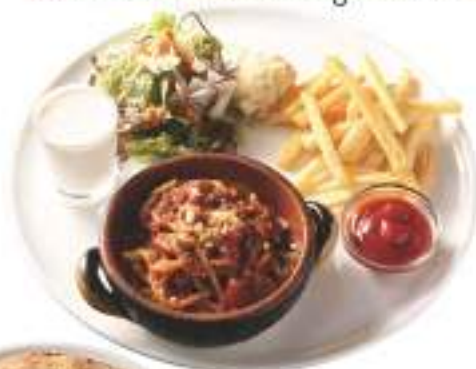


## キッズプレート

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〜) ※食物アレルギー商品不可使用

●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



## キッズドリア

Kids Doria

¥800 (税込 ¥880)

- ミートソース



## キッズパスタ

Kids Pasta

※麺は大人と同量です

¥800 (税込 ¥880)

- ミートソース



- 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。  
※アレルギーの方は少々お時間を頂きます。



## 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



※アレルギー表示はこちら  
※写真はすべてイメージです

## 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



App Store



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日酉戌宮)

- 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 20%OFF  
キッズパスタ  
キッズドリア