

※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 Susei/e

笑顔を想うこだわりのモノ

## Pizza

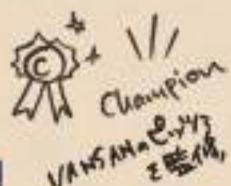
本場たまごの味をお届け!

ナポリピザ世界チャンピオン

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。

※ナポリタイプのピザの外



牧島昭成氏

2010年度ナポリピザ  
職人世界選手権S.T.G.  
(メイン)部門で優勝

世界にナポリピザを  
伝える伝道師として  
日本人で唯一の  
「ナポリピザ世界大使」



## 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

スパゲッティ  
2.5mm



平打ち麺  
4.0mm



グルテンフリー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トラキネーション  
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を  
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



# Seasonal Special

## Dolce

### 飲めるストロベリーピザ

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)

Strawberry  
Honey



ストロベリーピザ

Ricotta cheese



## Antipasto

### かぼちゃのヘーゼルナッツサラダ

Pumpkin Salad with Hazelnut

濃厚なかぼちゃとナッツの食感が楽しい一皿 パンettと一緒に

¥690 (税込¥759)



\*アレルゲン表はこちら

\*写真はすべてイメージです

## 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)

かぼちゃとさつまいも



Pumpkin

## 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)

かぼちゃとさつまいも



かぼちゃとヘーゼルナッツ

## Pizza

## かぼちゃとヘーゼルナッツのピザ

Pumpkin and Hazelnut Pizza

クリーミーなピザにかぼちゃのコクと  
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

## 大判タイプ

- モチモチ食感の  
「生地を楽しむ」

## ロマタイプ

- クリスピードライトな食感の  
「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)



ウツマヨ

Egg and Mayonnaise

¥390 (税込¥429)

カンパニーヤ風ピクルス

Pickles

¥390 (税込¥429)



ヴェネト州のオリーブマリネ

Marinated Veneto olives

¥390 (税込¥429)



Pickles

Egg



半熟卵のポテトサラダ

Egg and Mayonnaise with Potato

¥590 (税込¥649)



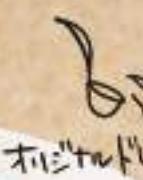
カプリ風サラダ

Capri Salad

¥1,190

(税込¥1,309)

オリジナルドレッシング



ニース風シーサーサラダ

Caesar salad

¥1,090 (税込¥1,199)



サーモンとタコのカルパッチョ

Salmon and Octopus Carpaccio

¥1,290 (税込¥1,419)



おアレルゲン表はこち

る写真はすべてイメージです

# Antipasto 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  
↓



## ナポリ名物 あおさのゼッポリーニ

Sea lettuce Zepplolini

¥590  
(税込¥649)



## トリュフ香る サツマイモフリット

Sweetpotato Fries

¥690 (税込¥759)

Milanoise

## ミラノ風ポークカツレツ

Milanese Pork Cutlet

厚みある豚ロースを熟成の  
トマトソースで召し上がり下さい

¥1,190 (税込¥1,309)



バゲット ¥250  
Baguette (税込¥295)

ガーリックトースト ¥350  
Garlic toast (税込¥385)



## 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)

## イタリア郷土料理 ライスコロッケ

Italian Rice Cheese Croquettes

¥690 (税込¥759)



///  
Mimolette



## 濃厚ミモレットチーズニヨッキ

Mimolette and Truffle cheese gnocchi  
もちもちとした食感のニヨッキと  
トリュフが絡み合う一品

¥990 (税込¥1,089)



# Roria ドリア



こだわりの雑穀米と厳選素材と高温の黒パン焼き上げるドリア。

茄子とろけるモッツアレラ  
のトマトドリア  
Fried eggplant and tomato  
¥890 (税込¥979)



たらニクリームドリア  
Cod roe and cream  
¥990  
(税込¥1,089)



Recommend  
▼

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



▼  
Pumpkin

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)



濃厚チーズの海老ドリア  
Cheese and shrimp

▼ Shrimp  
¥1,190 (税込¥1,309)



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  
▼

Risotto リゾット



ピエモンテ名物トリュフチーズリゾット イチゴの香り  
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)



※アレルゲン表はこちら

※写真はすべてイメージです

# Pasta パスタ

## Tomato トマトベース

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  
トマトクリーミーの贅沢な味わい

¥1,390

(税込¥1,529)

Recommend  
↓

Hot



### 悪魔のパスタ

"DEVIL" Pasta

● 辛さを選べます

1HOT 2HOT 3HOT 4HOT

¥1,090 (税込¥1,199)

!!  
Eggplant



### 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)

!!  
Octopus

### タコのルチアーナ風パスタ

Luciana-style Octopus Pasta

¥1,190 (税込¥1,309)



!!  
cheese

### とろけるチーズボロネーゼ

Cheese Bolognese

¥1,490 (税込¥1,639)

!!  
チーズ

成り立つ  
二つの味

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  
おまかせいただけます



# Cream & Cheese クリーム・チーズベース



## 地中海のパスタ

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

¥1,390 (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)

Recommend



## 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)



## パルミジヤー/ カルボナーラ

Parmigiano cheese carbonara

¥1,590

(税込¥1,749)

### イタリア産

パルミジヤー/  
レッジヤー/



パルミジヤーの王様  
12ヶ月間、丁寧に熟成  
したしっかりとした旨味  
(原産地呼称保護) 製品

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

- ・スペゲティ 2.5 mm
- ・平打ち麺 4.0 mm

・グレテンフリー麺 +¥150 (税込¥165)

※アレルギーの方はお申し付けください。ゆで器を分けます。  
その際は少々お時間をお願いします。

### 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)

・小盛 75g ・レギュラー 150g

・大盛 122.5g

・特盛 130.0g +¥250 (税込¥275)



※アレルギー者はこちら

※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¥ 979)

シチリア風しらすの  
レモンパスタ

Lemon and Whitebait

¥ 990

(税込¥ 1,089)

Tarako  
Recommend  
たらこのクリームスープ

Cod roe Cream Pasta

たらこのクリームベースの  
スープが贅沢な和風パスタ

¥ 1,590 (税込¥ 1,749)

タコとジャガイモの  
麹ジェノベーゼShio Koji Genovese with  
Octopus and Potato

¥ 1,490

(税込¥ 1,639)

九条ネギときのこの  
麹カルボナーラShio Koji Carbonara with Kujonegi  
and Mushrooms

¥ 1,290

(税込¥ 1,419)

数量  
限定  
のせ放題パスタ

## パンサン看板パスタ

金揚げシラスの  
ペペロンチーノ

Soap Peperoncino with Whitebait

ふっくら金揚げシラスを  
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 cerrano

なめらかなクリームのせ放題の生ハムパスタ

¥ 1,890 (税込¥ 2,079)





揚げ茄子のポモドーロ  
Fried Eggplant Pomodoro  
¥1,090 (税込¥1,199)

# Pizza ピザ (26-28cm)

## オリジナル野菜ピザ Original



九条ネギとしらすのピザ  
Kujo negi and whitebait  
¥1,390 (税込¥1,529)



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



サーモンとほうれん草の  
クリーミーピザ  
Salmon and Spinach  
¥1,590 (税込¥1,749)

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



アレルギンはこちら

※写真はすべてイメージです



## MetaMeta ~Half&Half~

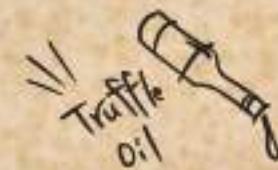
ハーフ&ハーフはイタリア語でメタメタ♪

ALL ¥1,590 (税込¥1,749)

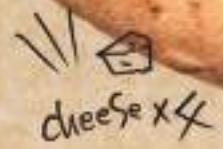


九条ネギとしらす  
＆マルゲリータ  
Kujo negi and Whitebait & Margherita

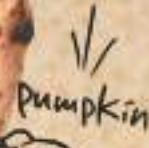
Recomended



キノコのピザ  
＆マルゲリータ  
Mushroom & Margherita



チーズ×4  
クワトロフォルマッジ  
＆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

ナットリタイプ

・モチモチ食感の  
「生地を楽しむ」

ローマタイプ

・クリスピーライトな食感の  
「具材を楽しむ」薄焼き



# シグネイチャーピザ Signature



マリナーラ  
Marinara  
¥ 890  
(税込¥ 979)



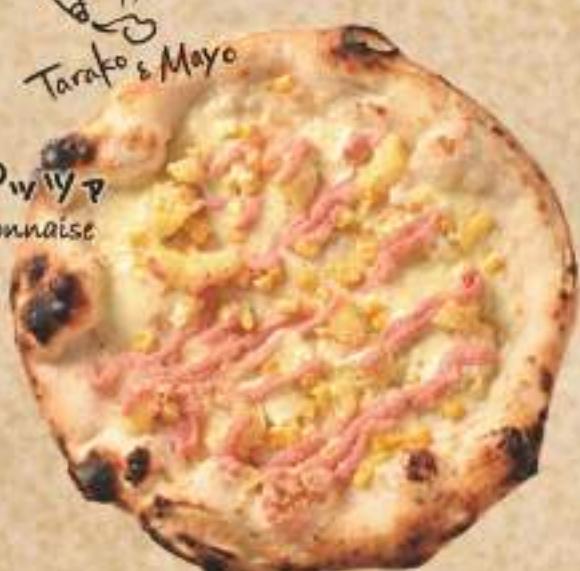
シチリアーナ  
Siciliana  
¥ 990  
(税込¥ 1,089)



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



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



たらマヨピザ  
Cod roe Mayonnaise  
and Potato  
¥ 1,490  
(税込¥ 1,639)



ビスマルク  
Bismarck  
¥ 1,690  
(税込¥ 1,859)



※アレルゲン表示はこちら

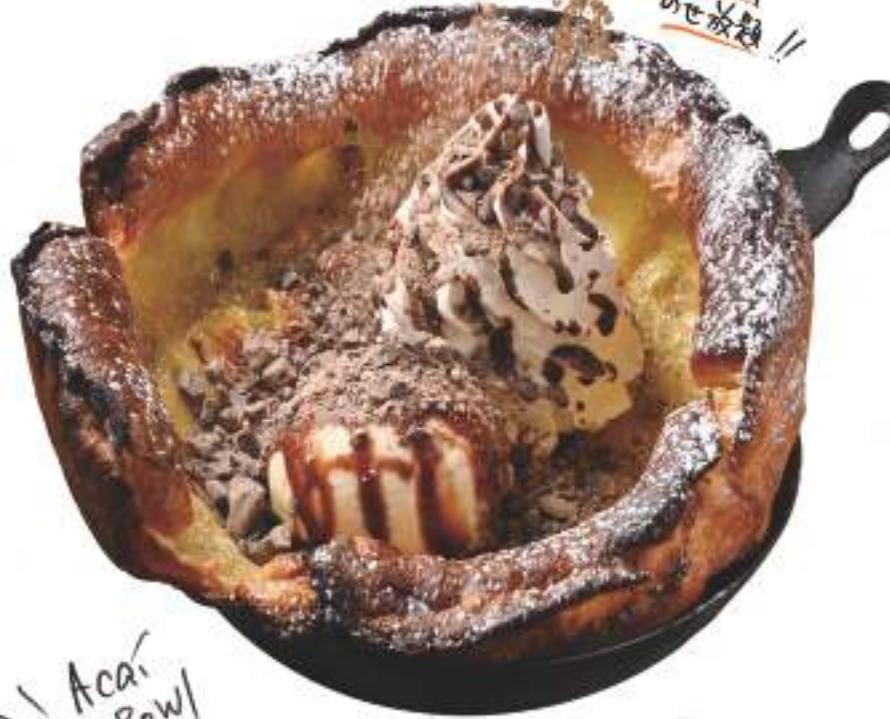
※写真はすべてイメージです

VAN SAN Pancake  
パンケーキ

※焼き上がりのにお時間がかかります(20分~)



外はカリッと中はもちと  
オーランゴーし、ぐり焼くニューヨーク風  
ヨーロピアンスタイルのパンケーキ



クラシックホイップ  
Classic Whip

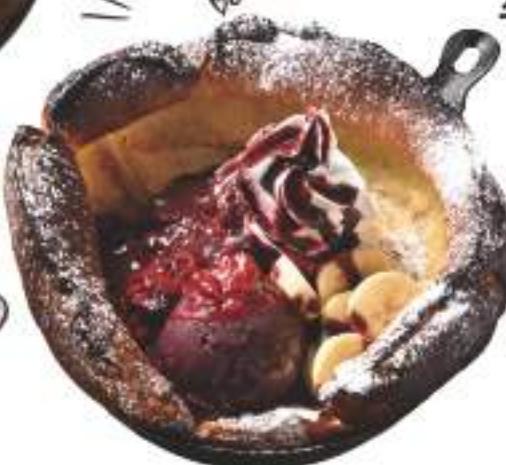
¥990 (税込¥1,089)



シチリアレモンシュガー

Sicilian Lemon Sugar

¥890 (税込¥999)



チョコレートラヴァー<sup>®</sup>  
Chocolate Lover

¥1,290  
(税込¥1,419)



アサイーボウル  
パンケーキ  
Acai Bowl Pancake

¥1,190  
(税込¥1,309)

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)

レスナティー・キンポーコーヒー・ジュースが飲み放題!

◎ザルード全量での出汁をさせていただきます

※グラスは交換制です。飲み終えるタイミングでごまかください。※ご達成はスタッフに直接お声掛けください。



# Dolce デザート

パンサン名物ドルチエ



## 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~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  
バニラの酸味と相性抜群

¥490 (税込¥539)

Free Flow

## ソフトドリンク飲み放題 ¥590 (税込¥649)

ミネストティー・キンポココーヒー・ジュースが飲み放題!

●アルコール全量でのご注文とさせていただきます



※アレルゲン表示はこちら

※マスクはお客様自身でご用意ください。※マスクはスタッフに直接お渡いください。

※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



アッフォガート  
・アレロカッフェ  
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)



アマレフィ風  
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)



トスカーナ伝統菓子  
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)



プリンアモーレ

custard pudding

クラシックなプリンにほろ苦い  
キャラメルソースをたっぷり

¥ 690 (税込¥ 759)



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)

- ミニミニトパスタ
- 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。  
お気軽にお尋ねください!!

## キッズピザ

Kids Pizza

¥800 (税込¥880)

- コーンマヨ



## キッズドリア

Kids Doria

- ミートソース

¥800 (税込¥880)



## 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れら  
※写真はすべてイメージです

## 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



- コーンクリーミー



※キッズパスタはグレインフリー麺に

+¥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  
ゆで巻き分けます。その際は少々お時間を頂ります。

## VANSANアプリ

### アプリ会員様特典



#### ① VANSANアプリをダウンロード

※アプリご登録後、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



- テイクアウト  
➡ 20% OFF
- バースデークーポン  
アレゼント  
(毎月1日配信)

#### 小学生以下の子様

- 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  
キッズドリア 20% OFF