

※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 Suse! / e

笑顔を想うこだわりのモノ

Pizza

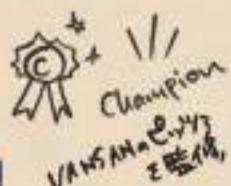
本場たまごの味をお届け!

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。

※ナポリタイプのピザの外



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別のお食でゆでるのを
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



イタリアを巡り厳
選したワイン



カヴィロの
ワイン

Seasonal Special

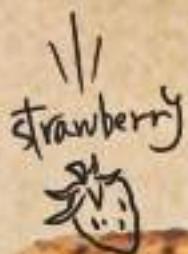
Dolce

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。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)



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。パンアットと一緒に。

¥690 (税込¥759)



*アレルゲン表示はこちら

*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和風ソースヒトリュフが絡りなす、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

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あつあつのところけるチーズと
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

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)

かぼちゃとヘーゼルナッツ



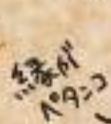
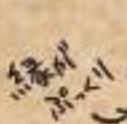
◆2種類の生地から選べます

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)



ウフマヨ

Egg and Mayonnaise

¥390 (税込¥429)

カンパニーヤ風ピクルス

Pickles

¥390 (税込¥429)

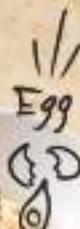


ヴェネト州のオリーブマリネ

Marinated Veneto olives

¥390 (税込¥429)

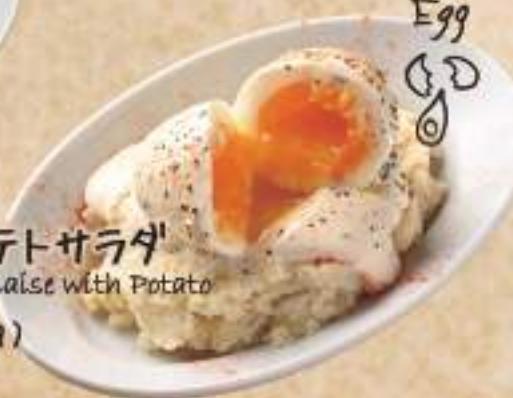
Pickles



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)

ニース風シーザーサラダ

Cesear 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ら

※写真はすべてイメージです

Antipasto 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 Zeppolini

¥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)



イタリア郷土料理 ライスコロッケ

Italian Rice Cheese Croquettes

¥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)



Recommend
→

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を高温の黒パン焼き上げたドリア。

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)



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
¥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 イタリアンチーズ♪
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



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



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)



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)

リコッタ
と
茄子
の
トマト
パスタ

♪

バゲット
Baguette
¥250
(税込¥275)



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)

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



clam

Recommend

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)



キャンティ風
サルシッチャのパスタ

Salsiccia and Egg

¥990

(税込¥1,029)

Recommend

旦の朝ごはん♪



パルミジヤー/
カルボナーラ

Parmigiano Cheese Carbonara

¥1,590

(税込¥1,749)



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)



イタリア産

パルミジヤー/
レッド・ミジヤー/

イタリアのDOP
(原産地呼称保護) 製品



パルミジヤーの王様は
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)

◆ 麺をお運びください

- スpaghetti 2.5 mm
- 平打ち麺 4.0 mm
- グルテンフリー麺 + ¥150 (税込¥165)
※アレルギーの方に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。



※アレルゲン表示はこちら

◆ 麺の量をお運びください

- (メニュー画像はすべてレギュラーです)
- 小盛り 75g • レギュラー 150g
 - 大盛り 225g
 - 特盛り 300g + ¥250 (税込¥275)

※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)



Recommend

tarako

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)



Octopus

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
ペペロンチーノ

Soap 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)



Hot

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のせ放題の生ハムたっぷり

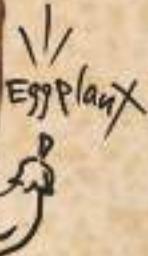
¥1,890 (税込¥2,079)





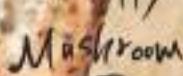
揚げ茄子のポモドーロ
Fried Eggplant Pomodoro

¥1,090 (税込¥1,199)



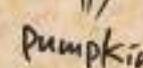
トリュフ香る
きのこのピザ
Mushroom Pizza

¥1,490
(税込¥1,639)



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)



Pizza

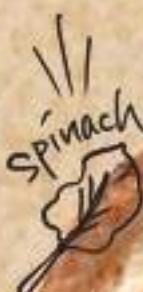
ピザ (26-28cm)

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)



サーモンとほうれん草の
クリームピザ
Salmon and Spinach

¥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
↓



Truffle
Oil
↓

キノコのピザ
＆マルゲリータ
Mushroom & Margherita

↓
cheese × 4
↓



クワトロフォルマッジ
＆マルゲリータ
Quattro Formaggi & Margherita



Pumpkin
↓

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



シグネイチャーピザ Signature



マリナーラ
Marinara
¥ 890
(税込¥ 999)



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)



※アレルギン素はこれら

※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



チョコレート
のせ放題!!



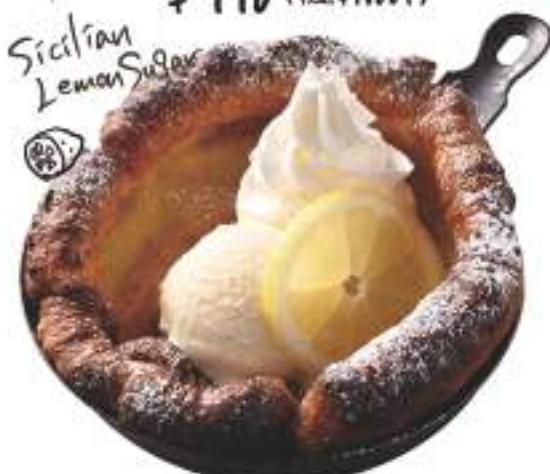
クラシックホイップ
Classic Whip

¥990 (税込¥1,089)

/// Acaí
Bowl

チョコレートラヴァー[®]
Chocolate Lover

¥1,290
(税込¥1,419)



シチリアレモンシュガー[®]

Sicilian Lemon Sugar

¥890 (税込¥999)



アサイーボウル
パンケーキ
Acai Bowl Pancake

¥1,190
(税込¥1,309)

/// 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)

レスナティー・キンボコーヒー・ジュースが飲み放題!

◎ガラ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



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・キンポーコーヒー・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



※アレルゲン表はこちら

※デザートはお客様での組み替えるタイミングでの注文ください。※デザートはスタッフに直接お声掛けください。



※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
・アリエロカッフェ
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)



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)

