

※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

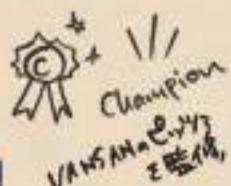
本場たまごの味をお届け!

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



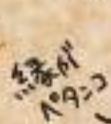
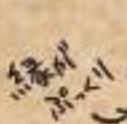
## ◆2種類の生地から選べます

## 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)

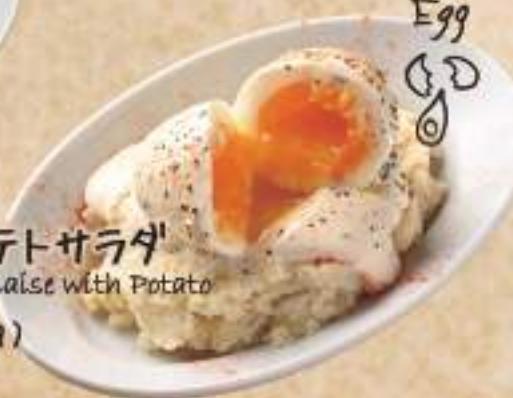
Pickles



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)



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)



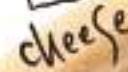
濃厚チーズの海老ドリア  
Cheese and shrimp  
¥ 1,190 (税込¥ 1,309)



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  
▼



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

♪



### 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)

※アレルギーの方はお申し付けください。ゆで巻を分けます。  
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 75g • レギュラー 150g

• 大盛 225g

• 特盛 300g + ¥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)



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)

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)



## 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)

Hot





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)

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)



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&amp;Half~

ハーフ&amp;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



TOMATO  
Garlic

マリナーラ  
Marinara  
¥ 890  
(税込¥ 999)



Anchovy  
Garlic

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



トマト  
Mozzarella

Recommend

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

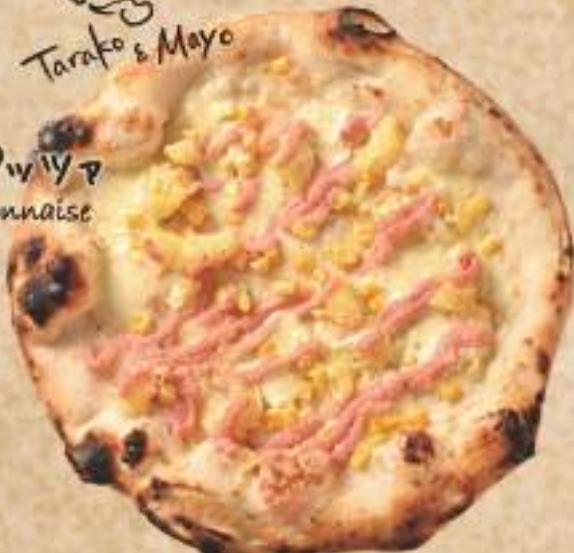


Cheese

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

Tarako & Mayo

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<sup>®</sup>  
Chocolate Lover

¥1,290  
(税込¥1,419)



シチリアレモンシュガー<sup>®</sup>

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

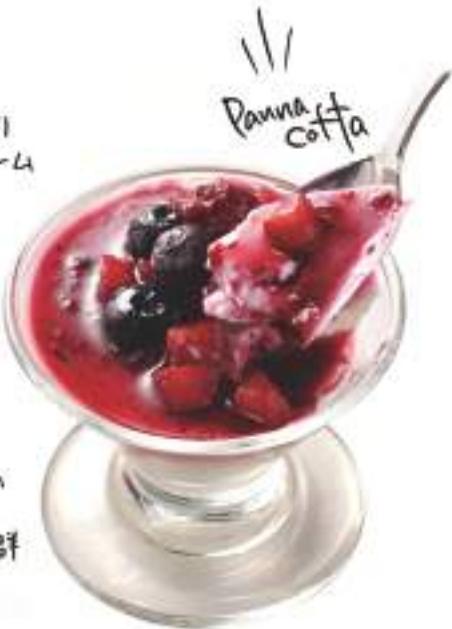


## トスカーナ風ティラミス

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 ベリーの酸味と相性抜群

¥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)



# 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。  
お気軽にお持ちください!!

## 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



## VANSANアプリ

### アプリ会員様特典



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

● 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

### 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