

# GRAND MENU

飲めない人が心から楽しめる場所をつくったら、  
誰もが一緒に楽しめる、新しい場所になりました。

「SUMADORI-BAR SHIBUYA」

安心して楽しめる、アルコール度数

0%、0.5%、3%のオリジナルカクテル。

日本各地、世界各国からのボトルを含む、

150種以上から自由にドリンクを選べるから、

自分にぴったりの理想のおいしさに出会えます。

もう、飲める、飲めないなんて、気にしなくて大丈夫。

酔わなくても楽しめる、新しい場。

飲めても飲めなくても、みんな飲みトモ。



SUMADORI  
BAR 

0% 0.5% 3% SHIBUYA

# HOW TO ORDER

## モバイルオーダーの流れ

### STEP 1

初回オーダーのみ

QRコードから、LINE認証→年齢認証→アンケートへとお進みください。回答を完了するとスタンプが獲得できます。



スタンプGET

### STEP 2

着席のフロアに応じて、「1F オーダー」または「2F オーダー」を選択。ご確認事項とLINE認証に同意いただくとメニュー画面へ移動します。

受け取り方法の選択が表示されますので、「店内利用」を選択。お好きな商品と度数を選択し、カートに追加ください。



※カクテルご注文の際は、アルコール度数の選び方ご注意ください。

### STEP 3

「カートを見る」「注文する」の順にタップ。テーブルQRコード下部記載の席番号（大文字アルファベット+数字）を入力ください。



### STEP 4

「注文内容確認画面」にて、支払い方法「店頭で支払う」を選択ください。お名前と電話番号を入力し、「注文を確定する」を選び、注文は完了です。商品がご用意出来たら、お席までお持ちいたします。



オーダー完了!

※LINE アプリをお持ちでないお客様は直接スタッフにご注文ください。

## DRINK MENU



## FOOD MENU



満席・混雑時はお席を2時間制とさせていただきます。  
当店ではお一人様ごとにワンオーダー制でお願いしております。  
2 hour limit will be enacted when the store is at full capacity or when overly busy.  
Minimum of one order per person is required.

# DRINK MENU

SUMADORI  
BAR   
0% 0.5% 3% SHIBUYA

## OVER 150 NON & LOW ALCOHOL DRINKS

150 種を超えるノンアルコールとローアルコールの  
カクテルやビール、ワイン、スピリッツ、ソバードリンク。  
カクテルでもボトルでも、多様な選択肢からお愉しみいただけます。

スマドリバーのカクテルは、アルコール度数 0% , 0.5% , 3% から  
自由に選んで楽しむことができます。

- 0% 体質的にお酒を飲めない人も、今日はお酒を控えたい人も、本格的な味わいを楽しめます。
- 0.5% お酒がちょっとだけ欲しいときに、アルコールの美味しさそのまま楽しめます。
- 3% お酒を楽しみたいときは、こちらがおすすめです。



# DRINK MENU

バーテンダーが作る様々なシーンや好みに合わせたノンアル・ローアルのカクテル達。  
迷ったらバーテンダーやスタッフにお尋ねください。

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## SIGNATURE COCKTAILS

スマドリバー渋谷を象徴する  
シグネチャーカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## STANDARD COCKTAILS

食事にも合う、  
スタンダードなカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## KANPAI COCKTAILS

乾杯やお祝いにぴったりの  
キラキラカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## BEERS & BEER COCKTAILS

ビールとビアカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## ORIENTAL COCKTAILS

スパイシーでエキゾチックな  
オリエンタルカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## SPICY COCKTAILS

ピリッと刺激的なカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## DESSERT COCKTAILS

デザートのように  
愉しめるカクテル

[詳しくはこちら >>](#)

## BARTENDER RECOMMEND

物販エリアで販売中の  
ドリンクを角打ちで楽しめます

[詳しくはこちら >>](#)

## OTHERS / SOFT DRINKS

[詳しくはこちら >>](#)

[<< TOP MENU](#)

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## MARBLING RAIN

マーブリングレイン

自家製クラフトレモネード  
綿あめ  
ウィルキンソン タンサン  
ノンアルコール・ジン

スマドリバーの  
シグネチャーカクテル。  
炭酸を注いだ後の色の変化や  
味わいをお楽しみください。



¥500



## MARBLING SNOW [ LIMITED TO 10 GLASSES ]

マーブリングスノー  
[1日10杯限定]

自家製レモネード  
「カルピス」  
オレンジ  
ストロベリーソース  
ノンアルコール・ジン

スマドリバーの  
シグネチャーカクテル。  
マーブル模様に彩られた  
フローズンカクテルです。



¥600

## SHIBUYA CRAFT COLA

渋谷クラフトコーラ

自家製クラフトコーラ  
レモン  
ノンアルコール・ウイスキー

スマドリバーの  
シグネチャーカクテル。  
自家製コーラの複層的な  
スパイス香とスモーキーな  
アクセントが絶妙です。



¥500



## SHIBUYA CRAFT LEMONADE

渋谷クラフトレモネード

自家製クラフトレモネード  
レモン  
ウィルキンソン タンサン  
ノンアルコール・ジン

スマドリバーの  
シグネチャーカクテル。  
レモングラスやアニスの甘い香りを  
漬け込んだ自家製レモネードが  
爽やかな一杯。



¥500

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## MOJITO

モヒート

ラム / ライム / シンプルシロップ / ミント

定番カクテル「モヒート」。  
フレッシュミントを  
ふんだんに使った  
贅沢な一杯です。



¥600



## PEACH MOJITO

ピーチモヒート

ラム / ライム / 桃 / ミント

定番カクテル「モヒート」に  
ピーチを加えた一杯。  
シンプルなのに  
とても美味しいです。



¥600

## SANGRIA RED

サングリア レッド

赤ワイン / オレンジ / レモン / ブルーベリー

赤ワインがベースに  
なったサングリア。  
フレッシュフルーツの香りを  
アクセントに仕上げています。



¥500



## SANGRIA WHITE

サングリア ホワイト

白ワイン / グレープフルーツ /  
レモン / ブルーベリー

白ワインがベースに  
なったサングリア。  
フレッシュフルーツの香りを  
アクセントに仕上げています。



¥500

## ARNOLD PALMER SPIKE

アーノルド・パーマー・スパイク

ウイスキー / レモネード / アイスティー

ウイスキーの香りと  
爽やかなレモネードの味わいを  
紅茶で包み込んだカクテル。



¥500





キラキラスパークリング

## 陽だまり

ウェルチマスカット / アップルビネガー / レモングラスシロップ

乾杯やお祝いに！  
キラキラ金箔入りの  
マスカットミックススパークリング

フルーティー スッキリ まったり  
5 1

¥600

キラキラスパークリング

## 黄昏時

梅シロップ / グレナデンシロップ

乾杯やお祝いに！  
キラキラ金箔入りの  
梅ロゼスパークリング

フルーティー スッキリ まったり  
4 1

¥600

キラキラスパークリング

## ヨゾラ

ウェルチマスカット / ウェルチグレープ / ブルーキュラソー / 巨峰フレーバー

乾杯やお祝いに！  
キラキラ金箔入りの  
巨峰マスカットスパークリング

フルーティー スッキリ まったり  
4 1

¥600

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## GREEDY MARY

グリーディー・マリー

トマト / ハラペーニョ / ローズマリー /  
ノンアルコールビール / 塩 /  
レインボーペッパー

定番カクテル「レッドアイ」を  
もっと味わい深く複層的に  
仕上げたカクテル。



¥500

## PEACH BEER

ピーチビール

桃 / ビール

コンポートした桃とビールを  
合わせたカクテル。  
甘やかでビールが苦手でも  
飲みやすい一杯です。



¥600

## BEERPRESSO

ビアプレッソ

ノンアルコールジン / 水出しコーヒー /  
ノンアルコールビール /  
ラズベリー / カスカラ

ビールとコーヒー、  
合わせてみたら  
意外と好相性なんです。



¥600

## BEERS

Alc.5%

From the tap

### ASAHI SUPER DRY

アサヒスーパードライ

日本発の世界に誇る  
「飲んだ瞬間の飲みごたえ、  
瞬時に感じるキレのよさ」が  
特長の辛口ビールです。

Regular ¥700

Small ¥600

Alc.  
0.00%

From the tap

### DRY ZERO

ドライゼロ

ドライな喉こしと  
クリーミーな泡のビールらしい  
飲みごたえが食事に合う  
すっきりとした味わいが  
楽しめます。

Regular ¥700

Small ¥600

Alc.5%

### PERONI NASTRO AZZURRO

ペローニ ナストロアズーロ

1963年イタリアのローマで誕生した、  
プレミアムイタリアンビール。  
絶妙にバランスがとれた苦味と、  
柑橘類の香りに、さっぱりとした  
爽やかな飲み心地で驚くほど  
キレがよく、すっきりとした後味を  
実現しています。

瓶 ¥900

※表示価格はすべて税込です。

◀ メニューに戻る

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## MAGIC HOUR

マジック・アワー

ジャスミン/ヴェルジュ/  
ホワイトバルサミコ/生姜

香り豊かなジャスミンティーと、  
2種の酸味と生姜の微かな辛みが  
アクセントになった  
ティースパークリングカクテル。



スパイシー



¥ 600



## FLOWER MOSCOW MULE

フラワー・モスコミュール

ノンアルコールジン/ラベンダー/  
生姜/レモン

定番カクテル

「モスコミュール」を、  
バラやラベンダーの香りで  
華やかに仕上げた一杯。



スパイシー



¥ 600

## CHATON

シャトン

プーアル茶/パイナップル/  
クリーム/青花椒

中国茶を使ったデザートカクテル。  
青花椒の柑橘のような  
爽やかな香りと穏やかな刺激が  
たまらないカクテル。



スパイシー



¥ 500

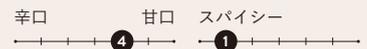


## CRIMSON

クリムゾン

サンザシ/ハイビスカス/  
ノンアルコール梅酒/コーラ/タバスコ

甘酸っぱい味わいのあとから  
複雑なスパイス感と  
じんわり辛みがやってきます。  
なんかハマります。



酸味



苦味



¥ 600

すべてのカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

## HOT SHOT!

ホットショット

クラマトジュース /  
ノンアルコール・アブサン /  
りんご酢 / タバスコ /  
七味リムド / カットライム

ハマグリの出汁が入った  
クラマトのうま味、アブサンの  
ハーバルな香味の相性が●  
燃えるような味わいで、  
熱く盛り上がること間違いなし!



¥ 500



## PILITTO CORN

びりっとコーン

とうもろこし / ホワイトチョコレート / 山葵

とうもろこしと  
ホワイトチョコの心地よい甘さに  
山葵のピリッとした辛みが  
クセになるスイートカクテル。



スパイシー

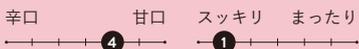
¥ 600

## NINJA TURTLE

ニンジャタートル

ジン / オレンジ / ミント

グラデーションが美しいカクテル。  
混ぜたときの色味が、アメコミ映画の  
「ミュータントタートルズ」  
の緑色に似ていることから  
その名がつけられました。



¥ 500



## SUNDAY MORNING

サンデーモーニング

マーブルアイス / ノンアルコールワイン /  
パイナップルピューレ

カシスや柑橘のマーブルアイスに  
コクのある  
パイナップルピューレを合わせて、  
爽やかなスパークリングワインと  
ともにお召し上がり頂く  
「食べるカクテル」



フルーティー

¥ 600

1F 物販エリアで販売中のノンアルコール・ローアルコールドリンクは店内でもお楽しみいただけます。特にバーテンダーおすすめの商品の9品をご紹介します。

WINE

TT Red

ボトル / 500ml : ¥2,896

グラス / 120ml : ¥770

Alc.0.0%



Alain Milliat  
Chardonnay

ボトル / 330ml : ¥1,110

Alc.0.0%



ジョエア・オーガニック・  
スパークリング・  
シャルドネ

ボトル / 750ml : ¥1,993

Alc.0.1%



ウォーターブルック  
クリーン・カベルネ  
ソーヴィニヨン

ボトル / 750ml : ¥3,666

グラス / 120ml : ¥660

Alc.0.5%



ウォーターブルック  
クリーン・シャルドネ

ボトル / 750ml : ¥3,666

グラス / 120ml : ¥660

Alc.0.5%



NON No1  
ソルティッドラズベリー  
& カモミール

ボトル / 750ml : ¥4,949

グラス / 120ml : ¥990

Alc.0.0%



BEER

BRULO  
7HOP 7GRAIN  
DDH IPA 0.0%

330ml : ¥645

Alc.0.0%



BRULO  
CASCADIAN  
TIDES STOUT 0.0%

330ml : ¥645

Alc.0.0%



CIRAFFITI  
Sour Ale

330ml : ¥692

Alc.0.5%



## OTHERS

Alc.12%

スパークリングワイン  
¥ 600

Alc.5%

ハイボール  
¥ 700

Alc.5.5%

ハウスワイン 赤  
¥ 600

Alc.5%

レモンサワー  
¥ 700

Alc.5.5%

ハウスワイン 白  
¥ 600

## SOFT DRINKS

ALL ¥ 500

十六茶

JYUROKUCHA BLEND TEA

コーヒー

COFFEE

ウィルキンソンジンジャエール (甘口)

WILKINSON GINGER ALE

アイスコーヒー

ICED COFFEE

「カルピス」

“CALPICO”

カフェラテ

CAFE LATTE

「カルピス」 (ぶどう)

“CALPICO” GRAPE

アイスカフェラテ

ICED CAFE LATTE

「カルピス」 (白桃)

“CALPICO” WHITE PEACH

# FOOD MENU

WITH DRINKS, WITH MATES, SOBER BITES

SUMADORI  
BAR

0% 0.5% 3% SHIBUYA



# AFTERNOON TEA

スマドリバー渋谷おすすめのフードとスイーツを詰め込んだお得なアフタヌーンティー。

DRINK付1名様あたり **¥2,800** ※2名様より承ります。

[詳しくはこちら >>](#)

# GRAND MENU

## PAIRING MENU

バーテンダーおすすめの  
スイーツのペアリングメニュー

[詳しくはこちら >>](#)

## APPETIZER

前菜

[詳しくはこちら >>](#)

## PASTA

パスタ

[詳しくはこちら >>](#)

## BREAD & RICE

パン・ごはんもの

[詳しくはこちら >>](#)

## DESSERTS

デザート

[詳しくはこちら >>](#)

# PARTY PLAN

スマドリバー渋谷おすすめのオツマミからスイーツまで全部で10種類のフードメニューが盛りだくさん！

1名様あたり **¥2,800** ※2名様より承ります  
※3日前までにご予約ください

[詳しくはこちら >>](#)

[<< TOP MENU](#)

# AFTERNOON TEA

スマドリバー渋谷おすすめのフードとスイーツを詰め込んだ  
お得なアフタヌーンティー。2名様より承ります。



DRINK付

1名様あたり

¥ 2,800

※ご注文は2名様より承ります。

DRINK: 選べるカクテル+オリジナルホットティー

FOOD & SWEETS: マンゴープリン / チョコテリーヌ / ミニパフェ / サーロインステーキパニーニ /  
オリエンタルフライドポテト / クリームチーズ&ジャム / チュロス&チョコラータ / プレーンスコーン

## アフタヌーンティーのドリンクについて

DRINK with AFTERNOON TEA PLATE



選べるカクテル: 全てのカクテルからお選びいただけます。

お好きなアルコール度数のドリンクを選べます。ドリンクメニューからお選びください。Alc.0% / 0.5% / 3%

オリジナルホットティー (ルイボスレモンティー)

# PAIRING MENU

ペアリングカクテルは Non Alcohol か Low Alcohol (Alc. 0% / 0.5% / 3%) を選べます

バーテンダーおすすめのスイーツのペアリングメニュー

## The Spotlight Pairing ¥1,890

〈ザ・スポットライトペアリング〉

ペアリングカクテル (日替わりバーテンダーセレクト) + スイーツ 2種 + セイポリー 1種



ブリュレるバスクチーズケーキ & マーブルングスノー  
 ¥1,300



ホイップとテリーヌショコラ & サングリアレッド  
 ¥1,200



とろーりチョコショートケーキ & アーノルドパーマースパイク  
 ¥1,500



絞りたてモンブラン & 渋谷クラフトコーラ  
 ¥1,700



# APPETIZER

オリエンタル  
フライドポテト  
¥700



グレインズサラダキヌア  
¥690



スマドリ・ピザ  
¥980



カルニタス・タコス  
¥790

# PASTA

彩りトマトのポモドーロパスタ ¥1,100



めんたいクリームパスタ ¥1,300



エビのトマトクリームパスタ ¥1,390



## BREAD & RICE



オムビーフシチュー  
¥1,490

スマドリクラブハウス  
サンドウィッチ  
¥1,200



スマドリチキンカレー  
¥1,100

ガパオライス  
¥1,200



## DESSERTS

ココナッツアイスクリーム  
¥580

ピスタチオアイスクリーム  
¥580



いちごの  
ショートケーキパフェ  
¥1,390

アサイーパンナコッタ  
¥1,000



ホイップと  
テリーヌショコラ  
¥800



ブリュレる  
バスクチーズケーキ  
¥900



絞りたてモンブラン  
¥1,290



とろーり  
チョコショートケーキ  
¥1,100



SUMADORI-BAR SHIBUYA おすすめのオツマミからスイーツまで  
全部で10種類のフードメニューが盛りたくさん！  
2名様からご注文頂けてとってもお得なプランです

# PARTY PLAN

スマドリピザ / ラタトゥイユ / 枝豆フムス / 紫キャベツのマリネ / にんじんのラペ / エビ蒸し餃子 ビリ辛ダレ /  
サーロインステーキ / オリエンタル・フライドポテト / ホームメイドラザニア トマトクリームソース / テリーヌショコラ

1名様あたり **¥ 2,800**

2名様より承ります。※ドリンクは付きません

**+1,000円**

パーティープランのセットドリンクについて **PARTY PLAN with DRINKS (x3)**



追加のセットドリンクはカクテル3杯をお好きなアルコール度数で選べます

**Alc.0% / 0.5% / 3%** ドリンクメニューからお選びください