

アポロオリジナル ピタブレッド	500
ギリシャ産カラマタオリーブ	800
イエローエンドウ豆のディップ+ピタブレッド	1150
タラマサラータ+ピタブレッド	1150
グreekサラダ フェタチーズ、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ	1680
ナスとギリシャヨーグルトのサラダ、アポロスタイル	1680
サガナキチーズ ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ	1850
ブドウの葉に包まれたベイクドオニオン (1ピース)	650
オーストラリア産、クルマエビのフリット (1ピース)	800
グreekパイ、フェタチーズとワイルドベジタブル	1680
タコのグリル、フェネル、カラマタオリーブ	1850
アオリイカとフェネル、コールラビ、黒キャベツ	1850
スズキのグreekマリネ、ファロ麦と根セロリのサラダ	1800
ブッラータチーズとキュウリのグリル、ディル、ミント	1600
バターナッツカボチャとギリシャヨーグルト、ヘーゼルナッツ	1600
カリフラワーのオープン焼き、パートフィロ包み	1600
仔ウサギのラグー、栗粉のヒロピテス (グreekパスタ)	2380
オックステールとトマトのクリサラキ (グreekパスタ)	2580

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

サーディンのグリル、チリ、レモン、パセリ	1800
カラマリのスパイシーグリル	1850
真鯛のグリル、ブロッコリー、ケッパー、パセリ、ミント	2980
真鯛のグリル、パスタフレグラ、グリーンビーンズ	2980
ソーセージ (アポロオリジナル)、ヒヨコ豆のサフラン煮込み	2580
豚肩ロースのグリル、マカダミアナッツ、ビーツ	2580
BBQ チキン、グreekスタイル	2580
ラムショルダー、ザジキソース、レモン	3280
ラムチョップの BBQ、アポロオリジナルスパイス (1ピース)	1300
オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、ランプ 200g	4080
オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、サーロイン 200g	4980
飛騨和牛のチャコールグリル 200g	5980

SIDE DISH

アイスバーグレタスとケファログラヴィエラチーズ	1280
アスパラガスとフローズンフェタチーズ	1280
グリーン野菜のスチームソテー、チリ、レモン	1350
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック	950
リーフサラダ、ローストトマトドレッシング	1280

THE FULL GREEK

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします) (1名様あたり) 5800 (食前酒ウソ付き、1名様あたり) 6400

ギリシャ産カラマタオリーブ
タラマサラータ
アポロオリジナル ピタブレッド
グreekサラダ フェタチーズ、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ
サガナキチーズ ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ
ラムショルダー、ザジキソース、レモン
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック
クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み コーヒークリーム、ハニー
コーヒー

CHANGE THE MAIN DISH (per 2-3persons)

オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、ランプ +980 (1名様あたり)
オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、サーロイン +1380 (1名様あたり)
飛騨和牛のチャコールグリル +2380 (1名様あたり)

DESSERT

クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み コーヒークリーム、ハニー	1750
“レモンパイ” アポロスタイル	1580
ルバーブのコンポート ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース	1580
“ラミントン” ココナッツ、チョコレート、バニラアイス	1580
“カダイフィ” ギリシャヨーグルトのソルベ、ベリー	1580
アポロオリジナル エクストラヴァージンオリーブオイル (750ML)	3000

伝統的なギリシャ料理はシェアスタイルです。
この伝統をアポロでは提供し続けています。

アレルギー、お苦しい食材などございましたらスタッフへお声がけください。

DESSERT

クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み コーヒークリーム、ハニー	1750
“レモンパイ” アポロスタイル	1580
ルバーブのコンポート ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース	1580
“ラミントン” ココナッツ、チョコレート、バニラアイス	1580
“カダイフィ” ギリシャヨーグルトのソルベ、ベリー	1580

COFFEE & TEA

コーヒー	600
カフェラテ	650
エスプレッソ	500
アールグレイ	700
ダーズリン	700
トロピカルフルーツティー	700
シトラスハーブティー	700
フレッシュミントティー	700
グ्रीクマウンテンティー	700

COCKTAILS

エスプレッソマティーニ	1200
ペアセフォーネ ケテルワンウオッカ、サンジェルマン、エルダーフラワー 洋ナシ、パクチー	1200
アリストテレ・オナシス ウイスキー、マルティニロツソ、アマールモンテネグロ	1050

BY THE GLASS SWEET

2011 デ・ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン ニューサウスウェールズ	1600
NV アヴァンティスエステート メリティス ミュスカ エヴィア ギリシャ	2600
2014 コヤマワインズ タソックテラスヴィンヤード ノーブル・リースリング ワイパラヴァレー ニューゼーランド	3200
2008 アルギロスエステート ヴィンサント アシルティコ アシリ アイダニ サントリーニ ギリシャ	3500

DIGESTIVE

スキノス マスティハ	1300
メタクサ7スター	1000
メタクサ グランドファイブ	1300
ヘネシー V.S.O.P.	1800
クルヴォワジェ ルージュ	1000
カミュ X.O.	2500
シャトー・デュ・ブルイユ カルヴァドス	1200
リモンチェッロ	900
シボーナ グラッパ・ディ・モスカート	1000
シボーナ グラッパ ポートウッドフィニッシュ	1400

WARM PITA BREAD	500
OLIVES	800
SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS	1150
TARAMASALATA MULLET ROE DIP	1150
VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO FETA OLIVES	1680
EGGPLANT AND YOGHURT SALAD	1680
SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO	1850
VINE LEAF PARCELS BAKED ONION PORK TOMATO	(EA) 650
FRIED KING PRAWNS	(EA) 800
WILD WEED AND CHEESE PIE	1680
GRILLED OCTOPUS FENNEL OLIVES	1850
CALAMARI SALAD FENNEL RADISH CHILLI	1850
PICKLED SEABASS GRAINS SALAD	1800
CUCUMBER DILL SALAD FRESH COWS MILK CHEESE	1600
CANDIED PUMPKIN YOGHURT HAZELNUTS	1600
BAKED CAULIFLOWER FILO ANCHOVY BUTTER	1600
KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA	2380
CHESTNUT HILOPITES RABBIT RAGOUT OLIVES	2580

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

SARDINES CHILLI LEMON PARSLEY	1800
GRILLED CALAMARI SUMAC CHILLI	1850
GRILLED SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT	2980
GRILLED SNAPPER SUMMER BEANS FREGULA	2980
APOLLO SAUSAGES CHICKPEAS SAFFRON	2580
GRILLED PORK RADICCHIO BEETROOT	2580
GREEK STYLE BBQ CHICKEN	2580
OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT	3280
CHARCOAL GRILLED LAMB CHOP	(EA) 1300
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF 200g RUMP	4080
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF 200g SIRLOIN	4980
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" 200g	5980

SIDE DISH

ICEBERG LETTUCE SHAVED SHEEPS MILK CHEESE	1280
ASPARAGUS FROZEN FETA	1280
BRAISED GREENS CHILLI LEMON	1350
ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS	950
LEAF SALAD ANCHOVY TOMATO	1280

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (per person) 5800
WITH OUZO (per person) 6400

OLIVES
TARAMASALATA MULLET ROE DIP
WARM PITA BREAD
VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO FETA OLIVES
SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO
OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT
ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS
WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM
COFFEE

CHANGE THE MAIN DISH

CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF RUMP	+980 per person
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN	+1380 per person
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF"	+2380 per person

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
LAMINGTON COCONUT CHOCOLATE VANILLA	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT SORBET	1580
APOLLO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (750ML)	3000

HISTORICALLY GREEK FOOD HAS BEEN MADE TO SHARE THIS TRADITION CONTINUES AT THE APOLLO

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
LAMINGTON COCONUT CHOCOLATE VANILLA	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT SORBET	1580

COFFEE & TEA

COFFEE	600
CAFFÉ LATTE	650
ESPRESSO	500
EARL GREY	700
DARJEELING	700
TROPICAL FRUIT TEA	700
CITRUS HERB TEA	700
FRESH MINT TEA	700
MOUNTAIN TEA (GREEK HERB TEA)	700

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	1200
PEARSEPHONE	1200
KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER	
ARISTOTLE ONASSIS	1000
WHISKEY MARTINI ROSSO AMARO MONTENEGRO	

BY THE GLASS SWEET

NV DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA	1600
NV AVANTIS ESTATE MELITIS MUSCAT PGI EVIA GREECE	2600
2014 KOYAMA WINES TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	3200
2008 VINSANTO ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE	3500

DIGESTIVE

SKINOS MASTIHA	1300
METAXA 7 STAR	1000
METAXA GRAND FINE	1300
HENNESY V.S.O.P.	1800
COURVOISIER ROUGE	1000
CAMUS X.O.	2500
CHATEAU DU BREUIL CALVADOS	1200
LIMONCELLO	900
SIBONA GRAPPA DI MOSCATO	1000
SIBONA GRAPPA PORT WOOD FINISH	1400