## DIPS+BREADS

| | |
|---|---|
| アポロオリジナル　ピタブレッド | 770 |
| ギリシャ産カラマタオリーブ、フェタ、グリーンチリ | 1430 |
| イエローエンドウ豆のディップ＋ピタブレッド | 1650 |
| タラマサラータ＋ピタブレッド | 1650 |

## MEZEDES

| | |
|---|---|
| サガナキチーズ<br>ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ | 3200 |
| フェタスタイルチーズとワイルドベジタブルのグリークパイ | 3080 |
| ホタテのマリネ、シトラス、ヨーグルト | 3400 |
| シーフードフリットミスト（白魚、小ヤリイカ、エビ） | 3300 |
| タコのグリル、オリーブ、トマト | 2970 |
| "ムサカ" アポロスタイル | 2640 |
| "クリサラキ" グリークパスタ、牛テール、トマト | 3190 |

## DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

| | | |
|---|---|---|
| 真鯛のグリル、ブロッコリー、ケイパー、ミント | | 3960 |
| 真鯛のロースト、ケイパー、レモン、ブドウの葉 | | 5830 |
| BBQ チキン グリークスタイル | HALF | 6380 |
| | WHOLE | 12100 |
| 岩中豚のグリル、キャベツピクルス、セサミヨーグルト | | 4400 |
| ラムショルダー、ザジキソース、レモン | | 4950 |
| 飛騨牛、内モモ肉のチャコールグリル | (200g) | 7700 |
| | (600g) | 19800 |
| 和牛フィレ肉のチャコールグリル | (200g) | 9900 |
| | (600g) | 25300 |
| US 産 T ボーンステーキ、クミンソース | (900g) | 27500 |

## SIDE DISH

| | |
|---|---|
| グリークサラダ<br>フェタスタイルチーズ、キュウリ、トマト、ラディッシュ、オリーブ | 2420 |
| アイスバーグレタス、ケファログラヴィエラチーズ | 1650 |
| アスパラガス、春野菜のロースト、チリエマルジョン | 2200 |
| ナスのフリット、ギリシャヨーグルト、オニオンピクルス | 2310 |
| インゲンのサラダ、ファロ麦、クルミ | 1870 |
| ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック | 1100 |

## 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）7700
（食前酒ウゾ付き、1名様あたり）8250

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

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

グリークサラダ
フェタスタイルチーズ、キュウリ、トマト、ラディッシュ、オリーブ

**CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)**

ラムショルダー、ザジキソース、レモン

飛騨牛、内モモのチャコールグリル +2640（1名様あたり）

和牛フィレ肉のチャコールグリル +3520（1名様あたり）

ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック

"レモンパイ" アポロスタイル

コーヒー

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "ミルフェイク" シナモンカスタード、ベリーソース、ウゾ | 2200 |
| "レモンパイ" アポロスタイル | 2090 |
| ルバーブのコンポート<br>ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース | 2090 |
| ココナッツアイスとパッションフルーツのゼリー<br>パイナップルチップ | 2090 |
| "カリドピタ" コーヒークリーム、クルミ、ピスタチオ | 2310 |
| "モサイコ" バニラアイスサンド | 2420 |

THE APOLLO

こちらのメニューは税込表記です。
15:30 以降サービス料 10% 頂戴致します。

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。
当店のお米は国産米を使用しております。
アレルギー、苦手な食材などございましたらスタッフへお声がけください。

THEAPOLLOGINZA

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "ミルフェイク" シナモンカスタード、 ベリーソース、 ウゾ | 2200 |
| "レモンパイ" アポロスタイル | 2090 |
| ルバーブのコンポート<br>ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース | 2090 |
| ココナッツアイスとパッションフルーツのゼリー<br>パイナップルチップ | 2090 |
| "カリドピタ" コーヒークリーム、クルミ、ピスタチオ | 2310 |
| "モサイコ" バニラアイスサンド | 2420 |

## COFFEE & TEA

| | |
|---|---|
| コーヒー ( ホット / アイス ) | 700 |
| カフェラテ ( ホット / アイス ) | 850 |
| エスプレッソ ( ホット ) | 600 |
| アールグレー ( ホット / アイス ) | 800 |
| ダージリン ( ホット ) | 800 |
| シトラスハーブティー ( ホット ) | 800 |
| ミントティー ( ホット ) | 800 |
| グリークマウンテンティー ( ホット ) | 900 |
| ローズヒップスウィートティー ( アイス ) | 800 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| エスプレッソマティーニ | 1600 |
| ペアセフォーネ<br>ケテルワンウオッカ、サンジェルマン、エルダーフラワー<br>洋ナシ、パクチー | 1600 |

## BY THE GLASS SWEET

| | |
|---|---|
| 2018 デ・ボルトリ　ディーン　ボトリティス　セミヨン<br>ニューサウスウェールズ | 1400 |
| 2018 コヤマワインズ　タソックテラスヴィンヤード<br>ノーブル・リースリング<br>ワイパラヴァレー　ニュージーランド | 2800 |
| 2008 イエア・ワインズ　ヴィンサント<br>アシルティコ　サントリーニ　ギリシャ | 3300 |
| 2008 アルギロスエステート　ヴィンサント<br>アシルティコ　アシリ　アイダニ　サントリーニ<br>ギリシャ | 3800 |

## DIGESTIVE

| | |
|---|---|
| スキノス　マスティハ | 1500 |
| ヘネシー V.S | 1700 |
| シャトー・デュ・ブルイユ　カルヴァドス | 2350 |
| リモンチェッロ | 1000 |

THE APOLLO

こちらのメニューは税込表記です。
15:30 以降サービス料 10% 頂戴致します。

## DIPS+BREADS

| | |
|---|---|
| WARM PITA BREAD | 770 |
| OLIVES FETA GREEN CHILI | 1430 |
| SPLIT PEA DIP CHICKPEA OREGANO | 1650 |
| TARAMASALATA MULLET ROE DIPS | 1650 |

## MEZEDES

| | |
|---|---|
| SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO | 3200 |
| WILD WEED AND CHEESE PIE | 3080 |
| MARINATED SCALLOPS CITRUS YOGURT | 3400 |
| FRIED FISHERMAN' S PLATE | 3300 |
| GRILLED OCTOPUS OLIVES TOMATO | 2970 |
| MOUSSAKA PORKRAGOUT EGGPLANT | 2640 |
| KRITHARAKI PASTA<br>BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA | 3190 |

## DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

| | | |
|---|---|---|
| SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT | | 3960 |
| BAKED SNAPPER VINE LEAVES | | 5830 |
| GREEK STYLE BBQ CHICKEN | HALF | 6380 |
| | WHOLE | 12100 |
| GRILLED PORK PICKLED CABBAGE | | 4400 |
| OVEN BAKED LAMB SHOULDER<br>LEMON GREEK YOGURT | | 4950 |
| CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU" | (200g) | 7700 |
| | (600g) | 19800 |
| CHARCOAL GRILLED WAGYU FILLET | (200g) | 9900 |
| | (600g) | 25300 |
| T-BONE STEAK KUMIN SAUCE | (900g) | 27500 |

## SIDE DISHES

| | |
|---|---|
| VILLAGE SALAD<br>CUCUMBER TOMATO RADISH FETA OLIVES | 2420 |
| ICEBERG LETTUCE SHEEP' S MILK CHEESE | 1650 |
| ROASTED ASPARAGUS SPRING VEGETABLES<br>CHILI EMULSION | 2200 |
| FRIED EGGPLANT PICKLED ONION YOGURT | 2310 |
| GREEN BEANS FARRO WALNUTS | 1870 |
| ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS | 1100 |

## THE FULL GREEK

| | |
|---|---|
| WHOLE TABLE ONLY | (per person) 7700 |
| WITH OUZO | (per person) 8250 |

OLIVES

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

WARM PITA BREAD

SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO
RADISH FETA OLIVES

### CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGURT

CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU"
+2640 (per person)

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+3520 (per person)

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

AVGOLEMONO PIE

COFFEE

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO | 2200 |
| AVGOLEMONO PIE | 2090 |
| WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB<br>HONEYCOMB | 2090 |
| COCONUT ICE CREAM PASSION FRUIT JELLY<br>PINEAPPLE CHIPS | 2090 |
| KARIDOPITA<br>COFFEE CREAM WALNUTS PISTACHIO | 2310 |
| "MOSAIKO" VANILLA ICE CREAM<br>SANDWICH | 2420 |

THE APOLLO

HISTORICALLY GREEK FOOD HAS BEEN MADE TO SHARE
THIS TRADITION CONTINUES AT THE APOLLO
PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY
REQUIREMENTS

THEAPOLLOGINZA

*TAX INCLUDED*
*10% SERVICE CHARGE ADDED (FROM 15:30)*

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO | 2200 |
| AVGOLEMONO PIE | 2090 |
| WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB | 2090 |
| COCONUT ICE CREAM PASSION FRUIT JELLY PINEAPPLE CHIPS | 2090 |
| KARIDOPITA COFFEE CREAM WALNUTS PISTACHIO | 2310 |
| "MOSAIKO" VANILLA ICE CREAM SANDWICH | 2420 |

## COFFEE & TEA

| | |
|---|---|
| COFFEE (ICED/HOT) | 700 |
| CAFÉ LATTE (ICED/HOT) | 850 |
| ESPRESSO (HOT) | 600 |
| EARL GREY (ICED/HOT) | 800 |
| DARJEELING (HOT) | 800 |
| CITRUS HERB TEA (HOT) | 800 |
| MINT TEA (HOT) | 800 |
| MOUNTAIN TEA (GREEK HERB TEA) (HOT) | 900 |
| ROSEHIP SWEET TEA (ICE) | 800 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| ESPRESSO MARTINI | 1600 |
| PEARSEPHONE KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER | 1600 |

## BY THE GLASS SWEET

| | |
|---|---|
| 2018 DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA | 1400 |
| 2018 KOYAMA WINES TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND | 2800 |
| 2008 GAIA WINES VINSANTO BY GAIA ASSYRTIKO SANTORINI GREECE | 3300 |
| 2008 ARGYROS VINSANTO ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE | 3800 |

## DIGESTIVE

| | |
|---|---|
| SKINOS MASTIHA | 1500 |
| HENNESY V.S | 1700 |
| CHATEAU DU BREUIL CALVADOS | 2350 |
| LIMONCELLO | 1000 |



*TAX INCLUDED*
*10% SERVICE CHARGE ADDED (FROM 15:30)*