

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	1180
タラマサラータ+ピタブレッド	1180
フルーツトマトと柿、フェスタスタイルチーズ	1480
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	1900
ブドウの葉に包まれたバイクドオニオン (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
フェスタスタイルチーズとワイルドベジタブルのグreekパイ	1680
タコのグリル、オレガノ、チリ、ガーリック	1680
カラマリとズッキーニのフリット、アイオリ	1850
スズキのセヴィーチェ、キュウリ、ザクロ	1800
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

サーデインのグリル、チリ、レモン、パセリ	1800
オーストラリア産クルマエビのチャコールグリル	2100
真鯛の包み焼き、フェネル、トマト、ケッパー	2980
BBQ ホールフィッシュ	3500
アポロオリジナルソーセージ、白インゲン豆、スコルダリア	2650
豚肩ロースのグリル、マカミアナツ、ザクロ	2650
BBQ チキン、レモン、タイム	2650
ラムショルダー、ザジキソース、レモン	3480
熟成豚のグリル、ローズマリー、ポークソルト	3180
飛騨牛、内モモのチャコールグリル 200g	5280
国産牛、サーロインのチャコールグリル 200g	5980

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、お苦手の食材などございましたらスタッフへお声がけください。

THE APOLLO

SIDE DISH

グreekサラダ フェスタスタイルチーズ、キュウリ、トマト、ラディッシュ、オリーブ	1780
アイスバーグレタスとケファログラヴィエラチーズ	1280
キノコのサラダ、リコッタチーズ、イタリアンパセリ	1380
ナスのフリット、ギリシャヨーグルト、オニオンピクルス	1780
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック	980
オクラ、トマト、チリ	1180

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 フェスタスタイルチーズ、キュウリ、トマト、ラディッシュ、オリーブ

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)

飛騨牛、内モモのチャコールグリル +1580 (1名様あたり)

国産牛、サーロイン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
“ルクマデス” グreekドーナツ、メタクサクリーム	1580
イチジクのハニーロースト、アーモンド ギリシャヨーグルトのソルベ	1580
パイナップルのウヅマリネ、オレンジのかき氷 ココナッツクリーム	1580

こちらのメニューは税別表記です
17:00以降サービス料10%頂戴致します

WARM PITA BREAD	500
OLIVES	800
SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS	1180
TARAMASALATA MULLET ROE DIP	1180
FRUIT TOMATO PERSIMMON CREAMY FETA	1480
SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO	1900
VINE LEAF PARCELS BAKED ONION PORK TOMATO	(EA) 650
FRIED KING PRAWNS	(EA) 800
WILD WEED AND CHEESE PIE	1680
GRILLED OCTOPUS OREGANO CHILLI GARLIC	1680
FRIED CALAMARI ZUCCHINI AIOLI	1850
SEABASS CEVICHE CUCUMBER SALSA POMEGRANATE	1800
KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA	2580

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

SARDINES CHILLI LEMON PARSLEY	1800
GRILLED PRAWNS	2100
SNAPPER FENNEL TOMATO CAPERS	2980
BBQ WHOLE FISH	3500
APOLLO SAUSAGES GIANT BAKED BEANS SKORDALIA	2650
GRILLED PORK RADICCHIO POMEGRANATE	2650
BBQ CHICKEN LEMON THYME	2650
OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT	3480
DRY AGED PORK ROSEMARY	3180
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF"	5280
CHARCOAL GRILLED JAPANESE SIRLOIN	5980

SIDE DISH

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO RADISH CREAMY FETA OLIVES	1780
ICEBERG LETTUCE SHEEPS MILK CHEESE	1280
ROAST MUSHROOM RICOTTA SALAD	1380
FRIED EGGPLANT PICKLED ONION YOGHURT	1780
ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS	980
OKRA TOMATO CHILLI	1180

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 5800
WITH OUZO (P/P) 6400

OLIVES
TARAMASALATA MULLET ROE DIP
WARM PITA BREAD
VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO RADISH CREAMY 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 LAMB

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +1580 P/P
CHARCOAL GRILLED JAPANESE SIRLOIN +2380 P/P

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
HONEY ROAST FIG ALMOND YOGHURT SORBET	1580
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) METAXA CREAM PISTACHIO	1580
CITRUS GRANITA OUZO PINEAPPLE COCONUT SORBET	1580

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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS

THE APOLLO

WITHOUT TAX
10% SERVICE CHARGE ADDED (FROM 17:00)