

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
ナスのチップス、フムス	1180
ナスとギリシャヨーグルトのタブーリ	1780
フルーツマトとメロン、フェタチーズ	1480
サガナキチーズ	1900
ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ	
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
フェタ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、スコルダリアディップ	1850
スズキのセヴィーチェ、シトラス、グリーンオリーブ	1800
オックステールとトマトのクリサラキ (グreekパスタ)	2580
貝のスチーム、トマト、ディル	2100

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

サーディンのグリル、チリ、レモン、パセリ	1800
カラマリのグリル、ローストパプリカ	2650
真鯛のグリル、ブロッコリー、ケッパー、パセリ、ミント	2980
BBQ ホールフィッシュ	3500
アポロオリジナルソーセージ、ヒヨコ豆、サフラン	2650
豚肩ロースのグリル、マカダミアナッツ、ザクロ	2650
BBQ チキン、グreekスタイル	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
オーストラリアンビーフ、ランプのチャコールグリル ブラックアンガス 200g	4150
オーストラリアンビーフ、サーロインのチャコールグリル ブラックアンガス 200g	4980
飛騨牛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	1780
フェタチーズ、キュウリ、トマト、ラディッシュ、オリーブ	
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	1380
キャベツのグリル、クレソンソース	1380
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

(食前酒ウツ付き、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、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)

オーストラリアンビーフ、ランプのチャコールグリル ブラックアンガス +980 (1名様あたり)
オーストラリアンビーフ、サーロインのチャコールグリル ブラックアンガス +1380 (1名様あたり)
飛騨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	1750
コーヒークリーム、ハニー	
“レモンパイ” アポロスタイル	1580
ルバーブのコンポート	1580
ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース	
“ルクマデス” グreekドーナツ、メタクサクリーム	1580
“カダイフィ” アポロスタイル	1580
カダイフ、ギリシャヨーグルトのソルベ、ベリー	
マスクメロンのウヅマリネ、ココナッツクリーム	1750

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

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” グリークドーナツ、メタクサクリーム	1580
“カダイフィ” アポロスタイル カダイフ、ギリシャヨーグルトのソルベ、ベリー	1580
マスクメロンのウゾマリネ、ココナッツクリーム	1750

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
ギリー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
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 ニュージージーランド	3200
2005 イエア・ワインズ ヴィンサント アシルティコ サントリーニ ギリシャ	2800
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 アスター	1000
メタクサ グランドファイン	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	1180
TARAMASALATA MULLET ROE DIP	1180
EGGPLANT CHIPS HUMMUS	1180
SMOKED EGGPLANT SESAME YOGHURT TABOULI	1780
FRUIT TOMATO MELON 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 ZUCHINNI SKORDALIA	1850
SEABASS CEVICHE CITRUS GREEN OLIVE	1800
KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA	2580
STEAMED CLAM DILL TOMATO	2100

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

SARDINES CHILLI LEMON PARSLEY	1800
GRILLED CALAMARI ROAST PEPPERS	2650
GRILLED SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT	2980
BBQ WHOLE FISH	3500
APOLLO SAUSAGES CHICKPEAS SAFFRON	2650
GRILLED PORK RADICCHIO POMEGRANATE	2650
GREEK STYLE BBQ CHICKEN	2650
OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT	3480
DRY AGED PORK ROSEMARY CHRYSANTHEMUM	3180
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF RUMP 200g	4150
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN 200g	4980
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" 200g	5980

SIDE DISH

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO RADISH FETA OLIVES	1780
ICEBERG LETTUCE SHEEPS MILK CHEESE	1280
ASPARAGUS SALAD FETA	1380
GRILLED CABBAGE WATERCRESS SAUCE	1380
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 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 P/P
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF SIRLOIN +1380 P/P
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +2380 P/P

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT SORBET	1580
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) METAXA CREAM PISTACHIO	1580
MUSK MELON OUZO COCONUT	1750

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)

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT SORBET	1580
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) METAXA CREAM PISTACHIO	1580
MUSK MELON OUZO COCONUT	1750

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
2014 KOYAMA WINES	3200
TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	
2005 GAIA WINES VINSANTO BY GAIA ASSYRTIKO SANTORINI GREECE	2800
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