

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
フルーツトマトとメロン、フェタチーズ	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、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
カラマリのグリル、ローストパプリカ	2650
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、マカミアナッツ、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
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。

SIDE DISH

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	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
コーンサラダ、ギリシャヨーグルト、コリアンダー	1380
水ナスのサラダ、ギリシャヨーグルト、クルミ、ザクロ	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、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 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、スイカのかき氷 ココナッツクリーム	1580

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
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、スイカのかき氷 ココナッツクリーム	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 オーストラリア	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 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	1180
TARAMASALATA MULLET ROE DIP	1180
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 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 CALAMARI ROAST PEPPERS	2650
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 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
CORN SALAD YOGHURT DRESSING CORIANDER	1380
EGGPLANT SALAD LETTUCE HONEY WALNUTS	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 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 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
HONEY ROAST FIG ALMOND YOGHURT SORBET	1580
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) METAXA CREAM PISTACHIO	1580
WATERMELON 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)

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
WATERMELON GRANITA OUZO PINEAPPLE COCONUT 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 WHISKEY MARTINI ROSSO AMARO MONTENEGRO	1000

BY THE GLASS SWEET

NV DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA	1600
2014 KOYAMA WINES TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	3200
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