

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、フェタスタイルチーズ	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、マカダミアナッツ、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、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

#### SIDE DISH

グreekサラダ	1780
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	
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

#### 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
イチジクのハニーロースト、アーモンド	1580
ギリシャヨーグルトのソルバ	
パイナップルのウゾマリネ、オレンジのかき氷	1580
ココナッツクリーム	

伝統的なギリシャ料理はシエアスタイルです。

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。

## THE APOLLO

(1名様あたり) 2980

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします)

イエローエンドウ豆のディップ

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

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

豚肩ロースのグリル、マカダミアナッツ、ザクロ

BBQ チキン、レモン、タイム

真鯛の包み焼き、フェネル、トマト、ケッパー

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +850 (1名様あたり)

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)

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

キノコのサラダ、リコッタチーズ、イタリアンパセリ

オクラ、トマト、チリ

ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック

### CHOICE DESSERT 1-item (per 2-3persons)

クLMとカレンツレーズンのパートフィロ包み +300 (1名様あたり)  
コーヒークリーム、ハニー

“レモンパイ” アポロスタイル

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

コーヒー (ホット / アイス)

カフェラテ (ホット / アイス) +250

アールグレイ (ホット / アイス) +300

シトラスレモンハーブティー +300

グreekマウンテンティー +300

## THE FULL GREEK

(1名様あたり) 4980

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします)

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

### 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 +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)

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

キノコのサラダ、リコッタチーズ、イタリアンパセリ

オクラ、トマト、チリ

ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック

### CHOICE DESSERT 1-item (per 2-3persons)

クLMとカレンツレーズンのパートフィロ包み +300 (1名様あたり)  
コーヒークリーム、ハニー

“レモンパイ” アポロスタイル

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

コーヒー (ホット / アイス)

カフェラテ (ホット / アイス) +250

アールグレイ (ホット / アイス) +300

シトラスレモンハーブティー +300

グreekマウンテンティー +300

伝統的なギリシャ料理はシェスタイルです。  
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。

### WEEKDAY LUNCH

(1名様あたり)1980

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします)

イエローエンドウ豆のディップ

アポロオリジナル ピタブレッド

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

BBQ チキン、レモン、タイム

ラムシヨルダー、ザジキソース、レモン +850 (1名様あたり)

真鯛の包み焼き、フェネル、トマト、ケツパー +300 (1名様あたり)

#### SIDE DISH 1-item (per 2-3persons)

ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック

#### ADDITIONAL DESSERT (per 2-3persons)

"レモンパイ" アポロスタイル +500 (1名様あたり)

コーヒー (ホット / アイス)

カフェラテ (ホット / アイス) +250

アールグレイ (ホット / アイス) +300

シトラスレモンハーブティー +300

グreekマウンテンティー +300

### WEEKDAY GREEK PASTA LUNCH

(1名様あたり)1980

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします)

グreekサラダ

フェタスタイルチーズ、キュウリ、トマト、カラマタオリーブ

アポロオリジナル ピタブレッド

#### GREEK PASTA 1-item (per 2-3persons)

オックステールとトマトのクリサラキ (グreekパスタ)

#### ADDITIONAL DESSERT (per 2-3persons)

"レモンパイ" アポロスタイル +500 (1名様あたり)

コーヒー (ホット / アイス)

カフェラテ (ホット / アイス) +250

アールグレイ (ホット / アイス) +300

シトラスレモンハーブティー +300

グreekマウンテンティー +300

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。

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

#### **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**

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 2980

SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO  
RADISH CREAMY FETA OLIVES**CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)**

GRILLED PORK RADICCHIO POMEGRANATE

BBQ CHICKEN LEMON THYME

SNAPPER FENNEL TOMATO CAPERS

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON +850 P/P  
GREEK YOGHURT

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +1580 P/P

CHARCOAL GRILLED JAPANESE SIRLOIN +2380 P/P

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

ROAST MUSHROOM RICOTTA SALAD

OKRA TOMATO CHILLI

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

**CHOICE DESSERT 1-item (per 2-3persons)**

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB  
HONEYCOMB

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM +300 P/P

COFFEE (ICED/HOT)

CAFFÉ LATTE (ICED/HOT) +250

EARL GREY (ICED/HOT) +300

CITRUS LEMON TEA +300

GREEK MOUNTAIN TEA +300

**THE FULL GREEK**

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 4980

OLIVES

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO  
RADISH CREAMY FETA OLIVES

SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO

**CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)**OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON  
GREEK YOGHURT

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +1580 P/P

CHARCOAL GRILLED JAPANESE SIRLOIN +2380 P/P

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

ROAST MUSHROOM RICOTTA SALAD

OKRA TOMATO CHILLI

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

**CHOICE DESSERT 1-item (per 2-3persons)**

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB  
HONEYCOMB

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM +300 P/P

COFFEE (ICED/HOT)

CAFFÉ LATTE (ICED/HOT) +250

EARL GREY (ICED/HOT) +300

CITRUS LEMON TEA +300

GREEK MOUNTAIN TEA +300

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

**WEEKDAY LUNCH**

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 1980

SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS

WARM PITA BREAD

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

BBQ CHICKEN LEMON THYME

SNAPPER FENNEL TOMATO CAPERS +300 P/P

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT +850 P/P

**SIDE DISH 1-item (per 2-3persons)**

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

**ADDITIONAL DESSERT (per 2-3persons)**

AVGOLEMONO PIE +500 P/P

**WEEKDAY GREEK PASTA LUNCH**

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 1980

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO RADISH CREAMY FETA OLIVES

WARM PITA BREAD

**GREEK PASTA 1-item (per 2-3persons)**

KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA

**ADDITIONAL DESSERT (per 2-3persons)**

AVGOLEMONO PIE +500 P/P

COFFEE (ICED/HOT)

CAFFÉ LATTE (ICED/HOT) +250

EARL GREY (ICED/HOT) +300

CITRUS LEMON TEA +300

GREEK MOUNTAIN TEA +300

COFFEE (ICED/HOT)

CAFFÉ LATTE (ICED/HOT) +250

EARL GREY (ICED/HOT) +300

CITRUS LEMON TEA +300

GREEK MOUNTAIN TEA +300

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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY REQUIREMENTS