

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ベイクドオニオン (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ギリクパイ	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 (ギリクパスタ)	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、ギリクスタイル	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、ポークソルト、春菊	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

SIDE DISH

ギリクサラダ 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
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

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” グリクドーナツ、メタクサククリーム	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
マスクメロンのウヅマリネ、ココナッツクリーム	1750

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。

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

フェタチーズ、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

真鯛のグリル、ブロッコリー、ケッパー、パセリ、ミント

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +850 (1名様あたり)

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 +1050 (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 +1450 (1名様あたり)

飛騨牛のチャコールグリル +2300 (1名様あたり)

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

アスパラガスとフローズンフェタチーズ

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)

クルミ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

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

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

ラムショルダー、ザジキソース、レモン

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 +1050 (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 +1450 (1名様あたり)

飛騨牛のチャコールグリル +2300 (1名様あたり)

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

アスパラガスとフローズンフェタチーズ

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)

クルミ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

こちらのメニューは税別表記です

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

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +850 (1名様あたり)

真鯛のグリル、ブロッコリー、ケッパー、パセリ +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)

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

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
“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 (ホット/アイス)	600
カフェラテ (ホット/アイス)	650
エスプレッソ	500
アールグレイ (ホット/アイス)	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reek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、マルティニロッソ、アマーロモンテネグロ	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 フスター	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

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

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 2980

SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS

WARM PITA BREAD

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

GRILLED PORK RADICCHIO POMEGRANATE

BBQ CHICKEN LEMON THYME

GRILLED SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON +850 P/P
GREEK YOGHURTCHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF
RUMP +1050 P/P
SIRLOIN +1450 P/P

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +2300 P/P

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

ASPARAGUS SALAD FETA

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

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (P/P) 4980

OLIVES

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO
RADISH FETA OLIVES

SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO

CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGHURTCHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF
RUMP +1050 P/P
SIRLOIN +1450 P/P

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +2300 P/P

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

ASPARAGUS SALAD FETA

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

GRILLED SNAPPER BROCCOLI +300 P/P
CAPERS MINTOVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON +850 P/P
GREEK YOGHURT**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 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

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

DESSERT

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

COFFEE & TEA

COFFEE (ICED/HOT)	600
CAFFÉ LATTE (ICED/HOT)	650
ESPRESSO	500
EARL GREY (ICED/HOT)	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	1050

BY THE GLASS SWEET

NV DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA	1600
2014 KOYAMA WINES TUSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	3200
2005 GAIA WINES VINSANTO BY GAIA ASSYRTIKO SANTORINI GREECE	2800
2008 ARGYROS VINSANTO ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE	3500

DIGESTIVE

SKINOS MASTIHA	1300
METAXA 7 STAR	1000
METAXA GRAND FINE	1300
HENNESSY 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