

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	1150
タラマサラータ+ピタブレッド	1150
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	1680
ナスとギリシャヨーグルトのサラダ、アポロスタイル	1680
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	1850
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
グreekパイ、フェタチーズとワイルドベジタブル	1680
タコとフェネルのサラダ、カラマタオリーブ	1850
アオリイカのサラダ、フェネル、コールラビ、黒キャベツ	1850
スズキのグreekマリネ、ファロ麦と根セロリのサラダ	1800
ズッキーニのグリル、タラバガニ、ギリシャヨーグルト	1600
ウォーターメロン、グreekスタイル スイカ、フェタチーズ、オレガノ、ミント	1600
仔ウサギのラグー、栗粉のヒロピテス (グreekパスタ)	2380
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
カラマリのスパイシーグリル	1850
BBQ オクトパス、ポテト、カラマタオリーブ グリーンチリマヨネーズ	1850
真鯛のグリル、ブロッコリー、ケッパー、パセリ、ミント	2980
真鯛のグリル、パスタフレグラ、グリーンビーンズ	2980
ソーセージ (アポロオリジナル)、ヒヨコ豆のサフラン煮込み	2580
豚肩ロースのグリル、マカダミアナッツ、ピーツ	2580
BBQ チキン、グreekスタイル	2580
ラムショルダー、ザジキソース、レモン	3280
ラムチョップの BBQ、アポロオリジナルスパイス (1ピース)	1300
オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、ランプ 200g	4080
オーストラリアンビーフのチャコールグリル ブラックアンガス種、サーロイン 200g	4980
飛騨和牛のチャコールグリル 200g	5980

SIDE DISH

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	1280
グリーン野菜のスチームソテー、チリ、レモン	1350
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック	950
リーフサラダ、スモークトマトドレッシング	1280

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
カスタードプリン、アメリカンチェリー	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

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、カラマタオリーブ

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、ビーツ

BBQ チキン、グreekスタイル

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のチャコールグリル

ブラックアンガス種、ランプ +1050 (1名様あたり)

オーストラリアンビーフのチャコールグリル

ブラックアンガス種、サーロイン +1450 (1名様あたり)

飛騨和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

グリーン野菜のスチームソテー、チリ、レモン

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RM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、カラマタオリーブ

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のチャコールグリル

ブラックアンガス種、ランプ +1050 (1名様あたり)

オーストラリアンビーフのチャコールグリル

ブラックアンガス種、サーロイン +1450 (1名様あたり)

飛騨和牛のチャコールグリル +2300 (1名様あたり)

SIDE DISH 1-item

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RM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。

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

ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック

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

BBQ チキン、グreekスタイル

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +850 (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
カスタードプリン、アメリカンチェリー	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

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
グリーンマウンテンティー	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7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

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
CHERRY GREEK CUSTARD	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT 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	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
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