## DIPS+BREADS

| | |
|---|---|
| アポロオリジナル　ピタブレッド | 770 |
| ギリシャ産カラマタオリーブ、フェタ、グリーンチリ | 1430 |
| イエローエンドウ豆のディップ＋ピタブレッド | 1650 |
| タラマサラータ＋ピタブレッド | 1650 |

## MEZEDES

| | |
|---|---|
| サガナキチーズ<br>ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ | 3200 |
| フェタスタイルチーズとワイルドベジタブルのグリークパイ | 3080 |
| ホタテのマリネ、シトラス、ヨーグルト | 3400 |
| シーフードフリットミスト（小魚、小ヤリイカ、エビ） | 3300 |
| タコのグリル、オリーブ、トマト | 2970 |
| “ムサカ” アポロスタイル | 2640 |
| “クリサラキ” グリークパスタ、牛テール、トマト | 3190 |

## DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

| | | |
|---|---|---|
| 真鯛のグリル、ブロッコリー、ケイパー、ミント | | 3960 |
| 真鯛のロースト、ケイパー、レモン、ブドウの葉 | | 5830 |
| BBQ チキン、グリークスタイル | HALF | 6380 |
| | WHOLE | 12100 |
| 岩中豚のグリル、キャベツピクルス、セサミヨーグルト | | 4400 |
| ラムショルダー、ザジキソース、レモン | | 4950 |
| 飛騨牛、内モモ肉のチャコールグリル | （200g） | 7700 |
| | （600g） | 19800 |
| 和牛フィレ肉のチャコールグリル | （200g） | 9900 |
| | （600g） | 25300 |

## SIDE DISH

| | |
|---|---|
| グリークサラダ<br>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 | 2420 |
| アイスバーグレタス、ケファログラヴィエラチーズ | 1650 |
| アスパラガス、春野菜のロースト、チリエマルジョン | 2200 |
| ナスのフリット、ギリシャヨーグルト、オニオンピクルス | 2310 |
| インゲンのサラダ、ファロ麦、クルミ | 1870 |
| ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック | 1100 |

## DESSERT

| | |
|---|---|
| “ミルフェイク” シナモンカスタード、ベリーソース、ウゾ | 2200 |
| “レモンパイ” アポロスタイル | 2090 |
| ルバーブのコンポート<br>ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース | 2090 |
| ココナッツアイスとパッションフルーツのゼリー<br>パイナップルチップ | 2090 |
| “カリドピタ” コーヒークリーム、クルミ、ピスタチオ | 2310 |
| “モサイコ” バニラアイスサンド | 2420 |

THEAPOLLOGINZA

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。
当店のお米は国産米を使用しております。
アレルギー、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

こちらのメニューは税込表記です。

## THE APOLLO

（1名様あたり）3960

（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

グリークサラダ
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

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

BBQ チキン、グリークスタイル、フムス

真鯛のグリル、ブロッコリー、ケイパー、ミント

岩中豚のグリル、キャベツピクルス、セサミヨーグルト +400（1名様あたり）

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +800（1名様あたり）

飛騨牛、内モモのチャコールグリル +1700（1名様あたり）

和牛フィレ肉のチャコールグリル +2800（1名様あたり）

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

アスパラガス、春野菜のロースト、チリエマルジョン

インゲンのサラダ、ファロ麦、クルミ

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)**

"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

"ミルフェイク" シナモンカスタード、ベリーソース、ウゾ +220（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）+400

アールグレイ（ホット / アイス）+350

シトラスレモン・ハーブティー（ホット）+350

グリーク・マウンテンティー（ホット）+400

ローズヒップスウィートティー（アイス）+350

## THE FULL GREEK

（1名様あたり）6600

（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

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

グリークサラダ
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

**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 +1700（1名様あたり）

和牛フィレ肉のチャコールグリル +2800（1名様あたり）

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

アスパラガス、春野菜のロースト、チリエマルジョン

インゲンのサラダ、ファロ麦、クルミ

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)**

"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

"ミルフェイク" シナモンカスタード、ベリーソース、ウゾ +220（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）+400

アールグレイ（ホット / アイス）+350

シトラスレモン・ハーブティー（ホット）+350

グリーク・マウンテンティー（ホット）+400

ローズヒップスウィートティー（アイス）+350

THE APOLLO

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。
当店のお米は国産米を使用しております。
アレルギー、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。

こちらのメニューは税込表記です。

## WEEKDAY LUNCH

（1 名様あたり）2640

（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、グリークスタイル、フムス

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +1100（1 名様あたり）

真鯛のグリル、ブロッコリー、ケイパー、ミント +770（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 +550（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）+400

アールグレイ（ホット / アイス）+350

シトラスレモン・ハーブティー（ホット）+350

グリーク・マウンテンティー（ホット）+400

ローズヒップスウィートティー（アイス）+350

## WEEKDAY GREEK MOUSSAKA LUNCH

（1 名様あたり）2640

（こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします）

グリークサラダ
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 MOUSSAKA 1-item (per 2-3persons)**

"ムサカ" アポロスタイル

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

"レモンパイ" アポロスタイル +550（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）+400

アールグレイ（ホット / アイス）+350

シトラスレモン・ハーブティー（ホット）+350

グリーク・マウンテンティー（ホット）+400

ローズヒップスウィートティー（アイス）+350

THE APOLLO

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。
当店のお米は国産米を使用しております。
アレルギー、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。

こちらのメニューは税込表記です。

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "ミルフェイク" シナモンカスタード、ベリーソース、ウゾ | 2200 |
| "レモンパイ" アポロスタイル | 2090 |
| ルバーブのコンポート<br>ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース | 2090 |
| ココナッツアイスとパッションフルーツのゼリー<br>パイナップルチップ | 2090 |
| "カリドピタ" コーヒークリーム、クルミ、ピスタチオ | 2310 |
| "モサイコ" バニラアイスサンド | 2420 |

### COFFEE & TEA

| | |
|---|---|
| コーヒー ( ホット / アイス ) | 700 |
| カフェラテ ( ホット / アイス ) | 850 |
| エスプレッソ ( ホット ) | 600 |
| アールグレー ( ホット / アイス ) | 800 |
| ダージリン ( ホット ) | 800 |
| シトラスハーブティー ( ホット ) | 800 |
| ミントティー ( ホット ) | 800 |
| グリークマウンテンティー ( ホット ) | 900 |
| ローズヒップスウィートティー ( アイス ) | 800 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| エスプレッソマティーニ | 1600 |
| ペアセフォーネ<br>ケテルワンウオッカ、サンジェルマン、エルダーフラワー<br>洋ナシ、パクチー | 1600 |

## BY THE GLASS SWEET

| | |
|---|---|
| 2018 デ・ボルトリ　ディーン　ボトリティス　セミヨン<br>ニューサウスウェールズ　オーストラリア | 1400 |
| 2018 コヤマワインズ　タソックテラスヴィンヤード<br>ノーブル・リースリング<br>ワイパラヴァレー　ニュージーランド | 2800 |
| 2012 イエア・ワインズ　ヴィンサント<br>アシルティコ、アシリ、アイダニ　サントリーニ　ギリシャ | 3300 |
| 2008 アルギロスエステート　ヴィンサント<br>アシルティコ、アシリ、アイダニ　サントリーニ　ギリシャ | 3800 |

## DIGESTIVE

| | |
|---|---|
| スキノス　マスティハ | 1500 |
| ヘネシー V.S | 1700 |
| シャトー・デュ・ブルイユ　カルヴァドス | 2350 |
| リモンチェッロ | 1000 |



こちらのメニューは税込表記です

## DIPS+BREADS

| | |
|---|---|
| WARM PITA BREAD | 770 |
| OLIVES FETA GREEN CHILI | 1430 |
| SPLIT PEA DIP CHICKPEA OREGANO | 1650 |
| TARAMASALATA MULLET ROE DIPS | 1650 |

## MEZEDES

| | |
|---|---|
| SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO | 3200 |
| WILD WEED AND CHEESE PIE | 3080 |
| MARINATED SCALLOPS CITRUS YOGURT | 3400 |
| FRIED FISHERMAN' S PLATE | 3300 |
| GRILLED OCTOPUS OLIVES TOMATO | 2970 |
| MOUSSAKA PORK RAGOUT EGGPLANT | 2640 |
| KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA | 3190 |

## DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

| | | |
|---|---|---|
| SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT | | 3960 |
| BAKED SNAPPER VINE LEAVES | | 5830 |
| GREEK STYLE BBQ CHICKEN | HALF | 6380 |
| | WHOLE | 12100 |
| GRILLED PORK PICKLED CABBAGE | | 4400 |
| OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGURT | | 4950 |
| CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU" | (200g) | 7700 |
| | (600g) | 19800 |
| CHARCOAL GRILLED WAGYU FILLET | (200g) | 9900 |
| | (600g) | 25300 |

## SIDE DISHES

| | |
|---|---|
| VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO RADISH FETA OLIVES | 2420 |
| ICEBERG LETTUCE SHEEP' S MILK CHEESE | 1650 |
| ROASTED ASPARAGUS SPRING VEGETABLES CHILI EMULSION | 2200 |
| FRIED EGGPLANT PICKLED ONION YOGURT | 2310 |
| GREEN BEANS FARRO WALNUTS | 1870 |
| ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS | 1100 |

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO | 2200 |
| AVGOLEMONO PIE | 2090 |
| WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB | 2090 |
| COCONUT ICE CREAM PASSION FRUIT JELLY PINEAPPLE CHIPS | 2090 |
| KARIDOPITA COFFEE CREAM WALNUTS PISTACHIO | 2310 |
| "MOSAIKO" VANILLA ICE CREAM SANDWICH | 2420 |

THE APOLLO

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

THEAPOLLOGINZA

*TAX INCLUDED*

## THE APOLLO

WHOLE TABLE ONLY (per person) 3960

SPLIT PEA DIP CHICKPEA OREGANO

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO
RADISH CREAMY FETA OLIVES

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

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT

GRILLED PORK PICKLED CABBAGE +400 (per person)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGURT
+800 (per person)

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF"
+1700 (per person)

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+2800 (per person)

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

ROASTED ASPARAGUS SPRING VEGETABLES
CHILI EMULSION

GREEN BEANS FARRO WALNUTS

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

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

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB
HONEYCOMB

"MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO +220 (per person)

## THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (per person) 6600

OLIVES

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

WARM PITA BREAD

SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO
RADISH CREAMY FETA OLIVES

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

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGURT

CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU"
+1700 (per person)

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+2800 (per person)

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

ROASTED ASPARAGUS SPRING VEGETABLES
CHILI EMULSION

GREEN BEANS FARRO WALNUTS

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

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

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB
HONEYCOMB

"MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO+220 (per person)

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +400

EARL GREY (HOT/ICED) +350

CITRUS HERB TEA (HOT) +350

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +400

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +350

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +400

EARL GREY (HOT/ICED) +350

CITRUS HERB TEA (HOT) +350

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +400

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +350

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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY
REQUIREMENTS

THE APOLLO

*TAX INCLUDED*

## WEEKDAY LUNCH

WHOLE TABLE ONLY (per person) 2640

SPLIT PEA DIP CHICKPEA OREGANO

WARM PITA BREAD

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

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT
+770 (per person)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGURT
+1100 (per person)

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

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

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

AVGOLEMONO PIE
+550 (per person)

## GREEK MOUSSAKA LUNCH

WHOLE TABLE ONLY (per person) 2640

VILLAGE SALAD
CUCUMBER TOMATO CREAMY FETA OLIVES

WARM PITA BREAD

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

MOUSSAKA PORK RAGOUT EGGPLANT

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

AVGOLEMONO PIE
+550 (per person)

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +400

EARL GREY (HOT/ICED) +350

CITRUS HERB TEA (HOT) +350

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +400

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +350

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +400

EARL GREY (HOT/ICED) +350

CITRUS HERB TEA (HOT) +350

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +400

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +350

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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY
REQUIREMENTS

THE APOLLO

*TAX INCLUDED*

## DESSERT

| | |
|---|---|
| "MILFAKE" CUSTARD BERRY OUZO | 2200 |
| AVGOLEMONO PIE | 2090 |
| WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB | 2090 |
| COCONUT ICE CREAM PASSION FRUIT JELLY PINEAPPLE CHIPS | 2090 |
| KARIDOPITA COFFEE CREAM WALNUTS PISTACHIO | 2310 |
| "MOSAIKO" VANILLA ICE CREAM SANDWICH | 2420 |

## COFFEE & TEA

| | |
|---|---|
| COFFEE (ICED/HOT) | 700 |
| CAFÉ LATTE (ICED/HOT) | 850 |
| ESPRESSO (HOT) | 600 |
| EARL GREY (ICED/HOT) | 800 |
| DARJEELING (HOT) | 800 |
| CITRUS HERB TEA (HOT) | 800 |
| MINT TEA (HOT) | 800 |
| MOUNTAIN TEA (GREEK HERB TEA) (HOT) | 900 |
| ROSEHIP SWEET TEA (ICE) | 800 |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| ESPRESSO MARTINI | 1600 |
| PEARSEPHONE KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER | 1600 |

## BY THE GLASS SWEET

| | |
|---|---|
| 2018 DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA | 1400 |
| 2018 KOYAMA WINES TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND | 2800 |
| 2012 GAIA WINES VINSANTO BY GAIA ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE | 3300 |
| 2008 ESTATE ARGYROS VINSANTO ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE | 3800 |

## DIGESTIVE

| | |
|---|---|
| SKINOS MASTIHA | 1500 |
| HENNESY V.S | 1700 |
| CHATEAU DU BREUIL CALVADOS | 2350 |
| LIMONCELLO | 1000 |



*TAX INCLUDED*