

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
タコのグリル、フェネル、カラマタオリーブ	1850
アオリイカとフェネル、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
ブッラータチーズとキュウリのグリル、ディル、ミント	1600
バターナッツカボチャとギリシャヨーグルト、ヘーゼルナッツ	1600
カリフラワーのオープン焼き、パートフィロ包み	1600
仔ウサギのラグー、粟粉のヒロピテス (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

サーディンのグリル、チリ、レモン、パセリ	1800
カラマリのスパイシーグリル	1850
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、ビーツ	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
“ラミントン” ココナッツ、チョコレート、バニラアイス	1580
“カダイフィ” ギリシャヨーグルトのソルベ、ベリー	1580

アポロオリジナル エクストラヴァージンオリーブオイル (750ML)	3000
---------------------------------------	------

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

(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

ラムシヨルダー、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reen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)

ラムシヨルダー、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

ダーズリン (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

ラムシヨルダー、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
“ラミントン” ココナッツ、チョコレート、バニラアイス	1580
“カダイフィ” 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
グ्रीクマウンテンティー	700

COCKTAILS

エスプレッソマティーニ	1300
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	1300
アポロスマッシュ ラム、サンジェルマン、エルダーフラワー オレンジ、グレープフルーツ	1300
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	1300
チェリーヴォンヴァ タンカレージン、マラスキーノ、チェリージュース レモン、エッグホワイト	1300

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
NV アヴァンティスエステート メリティス ミュスカ エヴィア ギリシャ	2600
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	3200
ワイパラヴァレー ニューゼーランド	
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
リモンチェット	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	1150
TARAMASALATA MULLET ROE DIP	1150
VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO FETA OLIVES	1680
EGGPLANT AND YOGHURT SALAD	1680
SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO	1850
VINE LEAF PARCELS BAKED ONION PORK TOMATO	(EA) 650
FRIED KING PRAWNS	(EA) 800
WILD WEED AND CHEESE PIE	1680
GRILLED OCTOPUS FENNEL OLIVES	1850
CALAMARI SALAD FENNEL RADISH CHILLI	1850
PICKLED SEABASS GRAINS SALAD	1800
CUCUMBER DILL SALAD FRESH COWS MILK CHEESE	1600
CANDIED PUMPKIN YOGHURT HAZELNUTS	1600
BAKED CAULIFLOWER FILO ANCHOVY BUTTER	1600
KRITHARAKI PASTA BRAISED OXTAIL TOMATO SKORDALIA	2380
CHESTNUT HILOPITES RABBIT RAGOUT OLIVES	2580

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

SARDINES CHILLI LEMON PARSLEY	1800
GRILLED CALAMARI SUMAC CHILLI	1850
GRILLED SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT	2980
GRILLED SNAPPER SUMMER BEANS FREGULA	2980
APOLLO SAUSAGES CHICKPEAS SAFFRON	2580
GRILLED PORK RADICCHIO BEETROOT	2580
GREEK STYLE BBQ CHICKEN	2580
OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON GREEK YOGHURT	3280
CHARCOAL GRILLED LAMB CHOP	(EA) 1300
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF 200g RUMP	4080
CHARCOAL GRILLED AUSTRALIAN BEEF 200g SIRLOIN	4980
CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" 200g	5980

SIDE DISH

ICEBERG LETTUCE SHAVED SHEEPS MILK CHEESE	1280
ASPARAGUS FROZEN FETA	1280
BRAISED GREENS CHILLI LEMON	1350
ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS	950
LEAF SALAD ANCHOVY TOMATO	1280

DESSERT

WALNUTS FILO PASTRY COFFEE CREAM	1750
AVGOLEMONO PIE	1580
WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1580
LAMINGTON COCONUT CHOCOLATE VANILLA	1580
KATAIFI GREEK YOGHURT SORBET	1580

APOLLO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (750ML)	3000
---------------------------------------	------

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 (per person) 2980

SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS

WARM PITA BREAD

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

GRILLED PORK RADICCHIO BEETROOT

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

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

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +2300 per person

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

ASPARAGUS FROZEN FETA

BRAISED GREENS CHILLI LEMON

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 per person

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (per person) 4980

OLIVES

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO 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 per person
SIRLOIN +1450 per person

CHARCOAL GRILLED WAGYU "HIDA BEEF" +2300 per person

SIDE DISH 1-item

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 per person

WEEKDAY LUNCH

WHOLE TABLE ONLY (per person) 1980

SPLIT PEA DIP RADISH CAPERS

WARM PITA BREAD

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

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

OVEN BAKED LAMB SHOULDER +850 per person
LEMON GREEK YOGHURT

& ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

COFFEE (ICE/HOT)

CAFFÉ LATTE (ICE/HOT) +250

DARJEELING +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
LAMINGTON COCONUT CHOCOLATE VANILLA	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	1300
PEARSEPHONE	1300
KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER	
APOLLO SMASH	1300
RUM ST GERMAIN ELDERFLOWER ORANGE GRAPEFRUIT	
ARISTOTLE ONASSIS	1300
WHISKEY MARTINI ROSSO AMARO MONTENEGRO	
CHERRY VOMVA	1300
TANQUERAY MARASCHINO EGG WHITES CHERRY JUICE LEMON	

BY THE GLASS SWEET

NV DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA	1600
NV AVANTIS ESTATE MELITIS MUSCAT PGI EVIA GREECE	2600
2014 KOYAMA WINES	3200
TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	
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