

DIPS+BREADS

アポロオリジナル ピタブレッド	650
ギリシャ産カラマタオリーブ、フェタ、グリーンチリ	800
イエローエンドウ豆のディップ+ピタブレッド	1400
タラマサラータ+ピタブレッド	1600

MEZEDES

サガナキチーズ	2500
ケファログラヴィエラチーズ、ハニー、レモン、オレガノ	
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	2200
シーフードフリットミスト (小魚、小ヤリイカ、エビ)	2400
シーフードマリネ、グリーントマト、チリ	2900
タコのグリル、オリーブ、トマト	2500
"ムサカ" アポロスタイル	2300
オマール海老パスタ、トマト、ケイパー、レモン	3800
"クリサラキ" グreekパスタ、牛テール、トマト	2800

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	3500
真鯛のロースト、ケイパー、レモン、ブドウの葉	5500
BBQ チキン、グreekスタイル	HALF 5800 WHOLE 10000
岩中豚のグリル、キャベツピクルス、セサミヨーグルト	4200
飛騨牛、内モモ肉のチャコールグリル	(200g) 6500 (600g) 16000
和牛フィレ肉のチャコールグリル	(200g) 8000 (600g) 20000
ラムショルダー、ザジキソース、レモン	4000

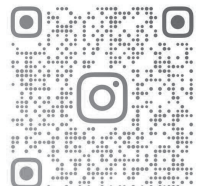
SIDE DISH

レモンライス、ワイルドベジタブル、パンプキンシード	1800
グreekサラダ	2200
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、ケファログラヴィエラチーズ	1400
ケールのスチームソテー、レモン、チリ	1800
ナスのフリット、ギリシャヨーグルト、オニオンピクルス	1900
オクラのマリネ、ストラチャテッラ、アーモンド、ミント	1500
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック	950

DESSERT

"ガラクトブレコ" セモリナカスタード、パートフィロ	2000
"レモンパイ" アポロスタイル	1900
ルバーブのコンポート	1900
ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース	
メロンのウズマリネ、レモンとミントのかき氷	2200
"ルクマデス"	1900
グreekドーナツ、ベルモットクリーム、ナッツ、ハニー	

伝統的なギリシャ料理はシエスタイルです。
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。



THEAPOLLOGINZA

THE APOLLO

(1名様あたり) 3800

(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)

岩中豚のグリル、キャベツピクルス、セサミヨグルト

BBQ チキン、グreek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

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +600 (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 +2600 (1名様あたり)

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

ケールのスチームソテー、レモン、チリ

オクラのマリネ、ストラチャテッラ、アーモンド、ミント

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

“ガラクトブレコ” セモリナカスタード、パートフィロ +200 (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) +200

アールグレイ (ホット / アイス) +200

シトラスレモン・ハーブティー (ホット) +200

グreek・マウンテンティー (ホット) +200

ローズヒップスウィートティー (アイス) +200

THE FULL GREEK

(1名様あたり) 6000

(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reek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 +2600 (1名様あたり)

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

ケールのスチームソテー、レモン、チリ

オクラのマリネ、ストラチャテッラ、アーモンド、ミント

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

“ガラクトブレコ” セモリナカスタード、パートフィロ +200 (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) +200

アールグレイ (ホット / アイス) +200

シトラスレモン・ハーブティー (ホット) +200

グreek・マウンテンティー (ホット) +200

ローズヒップスウィートティー (アイス) +200

伝統的なギリシャ料理はシエスタイルです。
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) 2400

(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reekスタイル、フムス

ラムショルダー、ザジキソース、レモン +600 (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 +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 +550 (1名様あたり)

WEEKDAY GREEK MOUSSAKA LUNCH

(1名様あたり) 2400

(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 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) +200

アールグレイ (ホット / アイス) +200

シトラスレモン・ハーブティー (ホット) +200

グreek・マウンテンティー (ホット) +200

ローズヒップスウィートティー (アイス) +200

コーヒー (ホット / アイス)

カフェラテ (ホット / アイス) +200

アールグレイ (ホット / アイス) +200

シトラスレモン・ハーブティー (ホット) +200

グreek・マウンテンティー (ホット) +200

ローズヒップスウィートティー (アイス) +200

伝統的なギリシャ料理はシエスタイルです。
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。

DESSERT

“ガラクトブレコ” セモリナカスタード、パートフィロ	2000
“レモンパイ” アポロスタイル	1900
ルバーブのコンポート	1900
ギリシャヨーグルトとホワイトチョコのムース	
メロンのウゾマリネ、レモンとミントのかき氷	2200
“ルクマデス”	1900
グリークドーナツ、ベルモットクリーム、ナッツ、ハニー	

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
アールグレイ (ホット / アイス)	800
ダーズリン (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	1500
ペアセフォーネ	1450
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	

BY THE GLASS SWEET

2018 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	1760
2018 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	3520
2008 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	3080
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	3850

DIGESTIVE

スキノス マスティハ	1500
メタクサ 5 スター	1000
ヘネシー V.S.O.P.	1980
カミュ X.O.	2750
シャトー・デュ・ブルイユ カルヴァドス	1320
リモンチェッロ	1000
シボーナ グラッパ・ディ・モスカート	1200
シボーナ グラッパ シェリーフィニッシュ	1540

DIPS+BREADS

WARM PITA BREAD	650
OLIVES, FETA, GREEN CHILI	800
SPLIT PEA DIP, CHICKPEA, OREGANO	1400
TARAMASALATA, MULLET ROE DIPS	1600

MEZEDES

SAGANAKI CHEESE, HONEY, OREGANO	2500
WILD WEED AND CHEESE PIE	2200
FRIED FISHERMAN' S PLATE	2400
MARINATED SEAFOOD SALAD	2900
GRILLED OCTOPUS, OLIVES, TOMATO	2500
MOUSSAKA	2300
LOBSTER-PASTA, TOMATO, CAPERS, LEMON	3800
KRITHARAKI PASTA, BRAISED OXTAIL,TOMATO SKORDALIA	2800

DISHES COOKED OVER WOOD AND CHARCOAL

SNAPPER, BROCCOLI, CAPERS, MINT	3500
BAKED SNAPPER, VINE LEAVES	5500
GREEK STYLE BBQ CHICKEN	HALF 5800 WHOLE 10000
GRILLED PORK, PICKLED CABBAGE	4200
CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU" (200g)	6500
(600g)	16000
CHARCOAL GRILLED WAGYU FILLET (200g)	8000
(600g)	20000
OVEN BAKED LAMB SHOULDER, LEMON GREEK YOGHURT	4000

SIDE DISHES

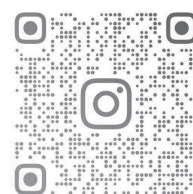
LEMON RICE, WILD WEEDS, PUMPKIN SEEDS	1800
VILLAGE SALAD, CUCUMBER, TOMATO RADISH, FETA, OLIVES	2200
ICEBERG LETTUCE, SHEEP' S MILK CHEESE	1400
BRAISED KALE, CHILI, LEMON	1800
FRIED EGGPLANT, PICKLED ONION, YOGHURT	1900
OKRA, STRACCIATELLA, ALMOND, MINT	1500
ROAST CHAT POTATOES, GARLIC, HERBS	950

DESSERT

SEMOLINA CUSTARD,FILO PASTRY	2000
AVGOLEMONO PIE	1900
WHITE CHOCOLATE, POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1900
MELON, MINT, OUZO	2200
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) VERMOUTH CREAM, PISTACHIO	1900

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

THE APOLLO



THEAPOLLOGINZA

TAX INCLUDED

THE APOLLO

WHOLE TABLE ONLY (per person) 3800

SPLIT PEA DIP, CHICKPEA, OREGANO

WARM PITA BREAD

VILLAGE SALAD CUCUMBER TOMATO
RADISH CREAMY FETA OLIVES

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

GRILLED PORK PICKLED CABBAGE

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT

OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGHURT
+600 (per person)

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

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+2600 (per person)

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

BRAISED KALE CHILI LEMON

OKRA STRACCIATELLA ALMOND MINT

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

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

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB
HONEYCOMB

SEMOLIA CUSTARD FILO PASTRY+200 (per person)

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +200

EARL GREY (HOT/ICED) +200

CITRUS HERB TEA (HOT) +200

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +200

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +200

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (per person) 6000

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 YOGHURT

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

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+2600 (per person)

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

BRAISED KALE CHILI LEMON

OKRA STRACCIATELLA ALMOND MINT

ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

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

AVGOLEMONO PIE

WHITE CHOCOLATE POACHED RHUBARB
HONEYCOMB

SEMOLINA CUSTARD FILO PASTRY+200 (per person)

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +200

EARL GREY (HOT/ICED) +200

CITRUS HERB TEA (HOT) +200

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +200

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +200

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

PLEASE ADVISE YOUR WAITER OF ANY DIETARY
REQUIREMENTS

WEEKDAY LUNCH

WHOLE TABLE ONLY (per person) 2400

SPLIT PEA DIP, CHICKPEA, OREGANO
WARM PITA BREAD**CHOICE MAIN DISH 1-item (per 2-3persons)**

GREEK STYLE BBQ CHICKEN

SNAPPER BROCCOLI CAPERS MINT
+300 (per person)OVEN BAKED LAMB SHOULDER LEMON
GREEK YOGHURT
+600 (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) 2400

VILLAGE SALAD
CUCUMBER TOMATO CREAMY FETA OLIVES
WARM PITA BREAD**GREEK MOUSSAKA 1-item (per 2-3persons)**

MOUSSAKA

ADDITIONAL DESSERT (per 2-3persons)AVGOLEMONO PIE
+550 (per person)

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +200

EARL GREY (HOT/ICED) +200

CITRUS HERB TEA (HOT) +200

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +200

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +200

COFFEE (HOT/ICED)

CAFÉ LATTE (HOT/ICED) +200

EARL GREY (HOT/ICED) +200

CITRUS HERB TEA (HOT) +200

GREEK MOUNTAIN TEA (HOT) +200

ROSEHIP SWEET TEA (ICE) +200

DESSERT

SEMOLINA CUSTARD, FILO PASTRY	2000
AVGOLEMONO PIE	1900
WHITE CHOCOLATE, POACHED RHUBARB HONEYCOMB	1900
MELON, MINT, OUZO	2200
LOUKOUMADES (GREEK DOUGHNUTS) VERMOUTH CREAM PISTACHIO	1900

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	1500
PEARSEPHONE KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER	1450

BY THE GLASS SWEET

2018 DE BORTOLI BOTRYTIS SEMILLON RIVERINA NSW AUSTRALIA	1760
2018 KOYAMA WINES TUSSOCK TERRACE VINEYARD NOBLE RIESLING WAIPARA VALLEY NEW ZEALAND	3520
2008 GAIA WINES VINSANTO BY GAIA ASSYRTIKO SANTORINI GREECE	3080
2008 ARGYROS VINSANTO ASSYRTIKO ATHIRI AIDANI SANTORINI GREECE	3850

DIGESTIVE

SKINOS MASTIHA	1500
METAXA 5STAR	1000
HENNESSY V.S.O.P.	1980
CAMUS X.O.	2750
CHATEAU DU BREUIL CALVADOS	1320
LIMONCELLO	1000
SIBONA GRAPPA DI MOSCATO	1200
SIBONA GRAPPA SHERRY FINISH	1540