

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

シーフードブラッター 牡蠣、ムール貝、エビ、パナ貝	7800
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	2500
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 (白魚、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 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	2200
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

THE FULL GREEK

(こちらのメニューはテーブルで統一をお願いします)

(1名様あたり) 7000
(食前酒ウヰ付き、1名様あたり) 7500

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 +1500 (1名様あたり)
和牛フィレ肉のチャコールグリル +2500 (1名様あたり)
ベビーポテトのロースト、ハーブ、ガーリック
“レモンパイ” アポロスタイル
コーヒー

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	
メロンのウヰマリネ、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	



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
グリーンドーナツ、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
グ्री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
リモンチェット	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

POSEIDON' S PLATE OYSTER, PRAWN, SHELLFISH	7800
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

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

THE APOLLO

THE FULL GREEK

WHOLE TABLE ONLY (per person) 7000
WITH OUZO (per person) 7500

OLIVES
TARAMASALATA, MULLET ROE DIP
WARM PITA BREAD
SAGANAKI CHEESE, HONEY, OREGANO
VILLAGE SALAD, CUCUMBER, TOMATO
RADISH, FETA, OLIVES

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

OVEN BAKED LAMB SHOULDER, LEMON
GREEK YOGHURT

CHARCOAL GRILLED BEEF "HIDA-WAGYU"
+1500 (per person)

CHARCOAL GRILLED BEEF TENDERLOIN "WAGYU"
+2500 (per person)

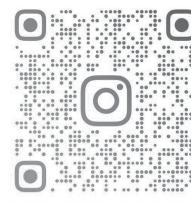
ROAST CHAT POTATOES GARLIC HERBS

AVGOLEMONO PIE

COFFEE

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



THEAPOLLOGINZA

TAX INCLUDED
10% SERVICE CHARGE ADDED (FROM 17:00)

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	1450
KETEL ONE VODKA ST GERMAIN ELDERFLOWER PEAR CORIANDER	

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