



OPENING HOURS: 11:00 - 23:00

LAST ORDER: LUNCH 15:30  
DINNER FOOD 22:00  
DINNER DRINK 23:00

CLOSE: 東急プラザ銀座に準ずる (元旦休館、年一回休館日あり)

ADDRESS: 〒104-0061 東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座11F  
TOKYU PLAZA GINZA 11F 5-2-1, GINZA, CHUO-KU, TOKYO

OFFICIAL WEB [www.theapollo.jp](http://www.theapollo.jp)  
INSTAGRAM [@theapolloginza](https://www.instagram.com/theapolloginza)  
FACEBOOK [@theapollojapan](https://www.facebook.com/theapollojapan)

RESERVATION: 03-3572-4200

くれぐれもおかけ間違いのないようお願いいたします。



# THE APOLLO

PRIVATE PARTY





# THE APOLLO

日本を代表するモダン・ギリク

THE APOLLOはオーストラリア・シドニーに本拠を構える  
現代的なギリシャ料理を提供するギリクレストラン

シンプルでありながらも奥行きのある味わいを構成する  
THE APOLLOのギリクフード

銀座、有楽町を眼下に眺める秀逸な眺望。  
海外のような洗練されたデザインの内装。  
他では味わうことのできないパーティーをご提案いたします

お日にちや人数などお気軽にお問合せ下さい

## BUFFET style 大皿料理

<b>BUFFET A</b> <b>8,000 YEN</b> 10 piece	PITA BREAD SPLIT PEA DIP MINI WILD WEED AND CHEESE PIE  GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS KRITHARAKI PASTA  OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT ICEBERG LETTUCE ROAST CHAT POTATOES  AVGOLEMONO PIE WALNUTS FILO PASTRY	ピタブレッド イエローエンドウ豆のディップ ミニグリーンパイ  グリーンサラダ タコのグリル 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ)  ラムショルダー、ザジキソース アイスバーグレタス ペビーポテトのロースト  レモンパイ "アポロスタイル" クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み
---	---	---

<b>BUFFET B</b> <b>9,500 YEN</b> 12 piece	PITA BREAD TARAMASALATA MULLET ROE DIP FRIED CALAMARI  GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS KRITHARAKI PASTA  OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT APOLLO SAUSAGES ICEBERG LETTUCE ROAST CHAT POTATOES  AVGOLEMONO PIE WALNUTS FILO PASTRY	ピタブレッド タラマサラータ フライドカラマリ  グリーンサラダ タコのグリル 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ)  ラムショルダー、ザジキソース アポロオリジナルソーセージ アイスバーグレタス ペビーポテトのロースト  レモンパイ "アポロスタイル" クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み
---	---	---

<b>BUFFET C</b> <b>11,000 YEN</b> 14 piece	PITA BREAD TARAMASALATA MULLET ROE DIP CRUMBED WHITE ANCHOVIES  GREEK SALAD SNAPPER OLIVE FENNEL CAPERS FRIED PRAWN KRITHARAKI PASTA  OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT GRILLED BEEF ICEBERG LETTUCE ROAST CHAT POTATOES  AVGOLEMONO PIE WALNUTS FILO PASTRY OUZO PINEAPPLE	ピタブレッド タラマサラータ フライドホワイトアンチョヴィ  グリーンサラダ 真鯛の蒸し焼き、フェネルとケッパー オーストラリア産クルマエビのフリット 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ)  ラムショルダー、ザジキソース グリルドビーフ、サーロイン アイスバーグレタス ペビーポテトのロースト  レモンパイ "アポロスタイル" クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み パイナップルのウヅマリネ
--	--	--

## FREE DRINK MENU

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、生ビール  
<カクテル> ジントニック、モスコミュール、ハイボール、カシオオレンジ、カンパリオレンジ  
<ソフトドリンク> オレンジ、コカ・コーラ、ジンジャーエール  
●1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です  
●お持込の場合、1本あたり2000円申し受けます

## CANAPE style フィンガーサイズ

<b>CANAPE A</b> <b>8,000 YEN</b> 10 piece	OLIVES SPLIT PEA DIP MINI WILD WEED AND CHEESE PIE PICKLED MUSSELS FALLAFEL  GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS KRITHARAKI PASTA OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT  AVGOLEMONO PIE	カラマタ産オリーブ イエローエンドウ豆のディップ ミニグリーンパイ ムール貝のマリネ ファラフェル (ヒヨコ豆のコロッケ)  グリーンサラダ タコのグリル 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ) ラムショルダー、ザジキソース  レモンパイ "アポロスタイル"
---	---	---

<b>CANAPE B</b> <b>9,500 YEN</b> 12 piece	OLIVES TARAMASALATA PICKLED MUSSELS FALLAFEL CRUMBED WHITE ANCHOVY SAGANAKI CHEESE SANDWHICH  GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS KRITHARAKI PASTA OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT  AVGOLEMONO PIE WALNUTS FILO PASTRY	カラマタ産オリーブ タラマサラータ ムール貝のマリネ ファラフェル (ヒヨコ豆のコロッケ) フライドホワイトアンチョヴィ サガナキチーズのサンドウィッチ  グリーンサラダ タコのグリル 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ) ラムショルダー、ザジキソース  レモンパイ "アポロスタイル" クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み
---	--	--

<b>CANAPE C</b> <b>11,000 YEN</b> 14 piece	OLIVES TARAMASALATA PICKLED MUSSELS SEABASS CEVICHE CRUMBED WHITE ANCHOVY SAGANAKI CHEESE SANDWHICH  GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS FRIED PRAWN KRITHARAKI PASTA OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT  AVGOLEMONO PIE WALNUTS FILO PASTRY WATERMELON GRANITA	カラマタ産オリーブ タラマサラータ ムール貝のマリネ スズキのセヴィーチェ フライドホワイトアンチョヴィ サガナキチーズのサンドウィッチ  グリーンサラダ タコのグリル オーストラリア産クルマエビのフリット 牛テールとトマトのクリサラキ (グリーンパスタ) ラムショルダー、ザジキソース  レモンパイ "アポロスタイル" クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み スイカのグラニタ
--	--	--

## ORDER CAKE

●1名様あたり追加800円で、オーダーメイドケーキ (5cm×5cmサイズ) をご用意いたします  
●お持込の場合、一律2万円申し受けます

## FEE & OPTION 料金・オプション

1. 人数	立食:300名様まで 着席:150名様まで			
2. ご予約人数変更	6ヵ月先まで予約可(全貸切の場合に限る) 1週間前までに人数、内容確定			
3. 申込金	なし			
4. 実施可能時間範囲	11:00-22:00 L.O. (23:00完全撤収)			
5. 宴会時間	3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分) ※設営、撤収時間は別途応相談 / ※延長料金別途応相談			
6. 最低保障料金	<table border="0"> <tr> <td>【LUNCH】 月~金 600,000円 土日祝 1,400,000円</td> <td>【DINNER】 月~火 1,200,000円 水~木 1,400,000円 金 1,600,000円 土 1,500,000円 日、祝 1,000,000円</td> <td>【終日貸切】 月~木 1,800,000円 金 2,400,000円 土 2,800,000円 日、祝 2,200,000円</td> </tr> </table>	【LUNCH】 月~金 600,000円 土日祝 1,400,000円	【DINNER】 月~火 1,200,000円 水~木 1,400,000円 金 1,600,000円 土 1,500,000円 日、祝 1,000,000円	【終日貸切】 月~木 1,800,000円 金 2,400,000円 土 2,800,000円 日、祝 2,200,000円
【LUNCH】 月~金 600,000円 土日祝 1,400,000円	【DINNER】 月~火 1,200,000円 水~木 1,400,000円 金 1,600,000円 土 1,500,000円 日、祝 1,000,000円	【終日貸切】 月~木 1,800,000円 金 2,400,000円 土 2,800,000円 日、祝 2,200,000円		
7. 会場使用料金	なし			
8. 御一人様あたりの単価	¥10,000~【¥10,950~】 ¥8,000~【¥8,750~】			
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイク×2本、マイクスタンドなし)	営業保障料金に含む			
10. 映像使用料 (プロジェクターあり、店舗内壁面に投影)	営業保障料金に含む ※スクリーンが必要な場合は別途レンタル料30,000円*			
11. DJブース	持込み可			
12. クローク (クロークスタッフ)	あり			

## AGREEMENT 規約・注意事項

\* 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴致します / \* お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担頂きます / \* フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、1週間前迄にいただけますようお願い致します / \* お荷物搬入は、お預かりは、2日前より承ります / \* ご予約のキャンセル時には最低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します ~4週間:10% | ~3週間:30% | ~2週間:60% | ~1週間:80% | 6日前~当日:100%