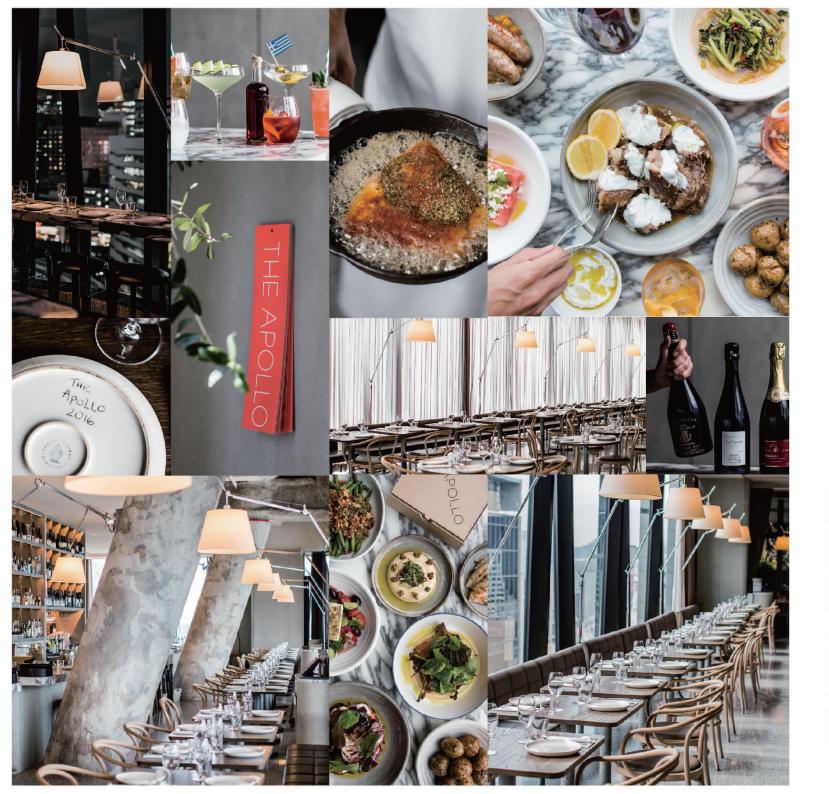
The Apollo, is an award winning modern Greek restaurant from Sydney Australia situated in the TOKYU PLAZA GINZA launching in Spring 2016. Sydney Restaurateurs Jonathan Barthelmess and Sam Christie are proud to announce the opening of The Apollo Tokyo...





THE APOLLO

The Apollo, is an award winning modern Greek restaurant from Sydney Australia situated in the TOKYU PLAZ A GINZA logiciting in Spring 2016. Sydney Restaurateurs Jonathan Barthalass and Som Christie are proud to announce the opening of The Apollo Tokyo. The menu offering will be simple, drawing on the Hexauss of the Mediterranean. Focusing on key ingredients - clive oil, fresh seafood, fresh vegetables, and dishes cooked over wood fire. Command taste the authentic Greek flavours, with a mode in 1995.

THE APOLLO

取り分けるという行為ひとつで新しい会話が生まれる。 大皿から取り分けていただくのがギリシャスタイル。



大皿から取り分けていただくのがギリシャスタイルで、食事の際には、みん なで一緒にテーブルを囲み、コミュニケーションを楽しむ時間を大切にする そうです。取り分けるという行為ひとつで新しい会話が生まれる。会話がは ずめば食事もより一層美味しいものに。これがギリシャ流の嗜みです。ここ THE APOLLO、は洗練されたスタイリッシュな空間ながら、そこに流れる空 気が良い意味で庶民的である事を大切にしています。古代アテネからの長い 歴史とともに、文化や芸術が発展しているギリシャ。一方で、楽観的で昼寝 が多い、ときに"働かない人たち"とも称されるギリシャ人。この The Apollo では、完成された芸術的な美しさと、素朴で素直な人柄がうまく融合し、 スタイリッシュでモダンな居酒屋としてのひとつのギリシャをお楽しみ下さ





■フレッシュでシンプルなギリシャ料理の美味しさを

本国のオーナーシェフを務めるのは、ギリシャ人の親をもつジョナサン。オーストラリアはシドニーで聞いた The Apollo 一号店を大繁盛させ た後、初めての海外進出としてここ日本の銀座を選びました。その理由は「日本が好きだからだよ」と。まだ日本では馴染みのないギリシャ 料理ですが、そのフレッシュでシンプルなギリシャの美味しさを、日本の人々にも知ってほしいと語ります。彼が食材にそそぐ愛は計り知れず、 素材の味を引き出すことにこだわる彼は、トマトひとつをとっても「冷やさない」ことを徹底する。太陽で育つ野菜は、太陽の下の温度=常 温のまま保管することがもっとも美味しいのだそうだ。活気のあるオープンキッチンでは、10人を超えるスタッフがいつもせわしなく料理の



OLIVES, TARAMASALATA MULLET ROE DIP

ギリシャ産カラマタオリーブのマリネ タラマサラータ

いただきます。



SAGANAKI CHEESE HONEY OREGANO

り、Sweet&Sour な味わいです。

サガナキチーズ

タラマサラータとはギリシャで有名な THE APOLLO Sydney の一番人気メ ラムの肩肉を 10 時間煮込み、オーブ 最後は人気のレモンパイ。酸味が効い 料理のひとつ。魚卵、レモンジュース ニュー。ケファログラヴィエラチーズ ンでさらに 1 時間焼き上げジューシー たレモンカードに、ふわふわのメレン とオイル、パンを混ぜ合わせたもの。 をこんがりとやいたもので、やさしい に仕上げたアポロの人気メニュー。ギ ゲとオリーブオイルの入ったビスケッ ギリシャ産の香ばしく焼き上げたピタ 甘さのハチミツとスッキリしたオレガ リシャヨーグルトにキュウリ、ニンニ トの組み合わせで食感も楽しい。前菜 ブレッドにディップしてお召し上がり ノ、レモンジュースがアクセントにな ク、オリーブオイル、レモンをミック やメインと変わりなく、デザートも取 スしたザジキソースをお好みで。



AVGOLEMONO "レモンパイ" アポロスタイル

ラムショルダー ザジキソースとレモン

LEMON

OVEN BAKED

LAMB SHOULDER

GREEK YOGHURT

り分けるのがギリシャスタイルです。



THE APOLLO

日本である事を忘れてしまいそうなインターナショナルな PARTY を



オーストラリアで人気を集めたこのギリシャ料理店は、オーストラリ ア内で多くの賞を受賞しました。店内はコンクリートの打ちっ放しを 想起するようなモノトーンなグレーを基調としていながら、柱の角な どにネオンピンクの差し色が映える。そして、どこかレトロさを感じる 太い柱がいたるところにそびえ立ちます。古代ギリシャ建築のパルテ ノン神殿をモチーフにしたデザインで、ギリシャらしさとモダンなお 加えて、訪れる食事客もさまざまで、インターナショナルなその空間に、













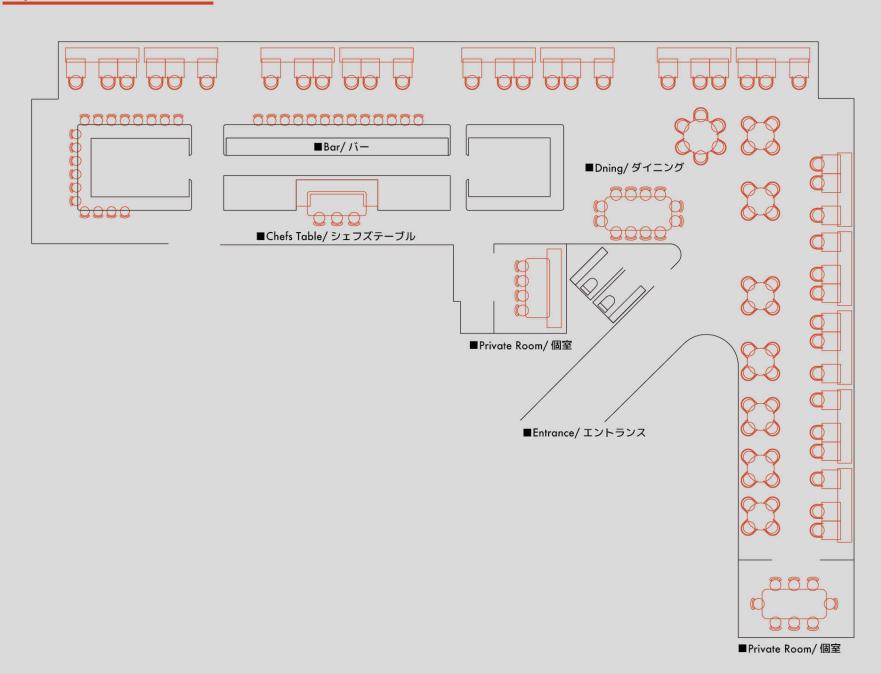




■Entrance/エントランス



































BUFFET style ****

CANAPE style 712H-41X

BUFFFT A

8.000 YEN

PITA BREAD SDITTOFADID

MINI WILD WEED AND CHEESE PIE

10 piece

GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS KRITHARAKI PASTA

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT ICEBERG LETTUCE ROAST CHAT POTATOES

AVGOLEMONO PIE

WALNUTS FILO PASTRY

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

BUFFET B

9.500 YEN

12 piece

GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS

PITA BREAD

KRITHARAKI PASTA

FRIED CALAMARI

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT APOLLO SAUSAGES ICEBERG LETTUCE **ROAST CHAT POTATOES**

AVGOLEMONO PIE

WALNUTS FILO PASTRY

BUFFET C

11.000 YEN

14 piece

TARAMASALATA MULLET ROE DIP

CRUMBED WHITE ANCHOVIES

GREEK SALAD SNAPPER OLIVE FENNEL CAPERS

FRIED PRAWN KRITHARAKI PASTA

PITA BREAD

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 ミニグリークパイ

グリークサラダ タコのグリル

牛テールとトマトのクリサラキ (グリークパスタ)

ラムショルダー、 ザジキソース アイスバーグレタス ベビーポテトのロースト

イエローエンドウ豆のディップ

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

ピタブレッド タラマサラータ フライドカラマリ

グリークサラダ タコのグリル

牛テールとトマトのクリサラキ (グリークパスタ)

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

ベ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

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

グリークサラダ

真鯛の蒸し焼き、 フェンネルとケッパー 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 (グリークパスタ)

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 ベ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

パイナップルのウゾマリネ

CANAPE A

10 piece

8.000 YEN

OLIVES SPLIT PEA DIP

MINI WILD WEED AND CHEESE PIE

PICKLED MUSSELS

FALLAFEL

カラマタ産オリーブ

イエローエンドウ豆のディップ ミニグリークパイ

カラマタ産オリーブ

タラマサラータ

グリークサラダ

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

レモンパイ "アポロスタイル"

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

サガナキチーズのサンドウィッチ

ムール目のマリネ

ファラフェル(ヒヨコ豆のコロッケ)

GREEK SALAD グリークサラダ **GRILLED OCTOPUS** タコのグリル

KRITHARAKI PASTA 牛テールとトマトのクリサラキ (グリークパスタ)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT ラムショルダー、 ザジキソース

AVGOLEMONO PIE レモンパイ"アポロスタイル"

CANAPE B

9.500 YEN

12 piece

OLIVES

TARAMASALATA PICKLED MUSSELS

FALLAFEL

CRUMBED WHITE ANCHOVY

SAGANAKI CHEESE SANDWHICH

GREEK SALAD **GRILLED OCTOPUS**

タコのグリル KRITHARAKI PASTA 牛テールとトマトのクリサラキ (グリークパスタ)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT ラムショルダー、 ザジキソース

AVGOLEMONO PIE

WALNUTS FILO PASTRY クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み

CANAPE C

11.000 YEN

14 piece

OLIVES

TARAMASALATA PICKLED MUSSELS SEABASS CEVICHE

CRUMBED WHITE ANCHOVY

SAGANAKI CHEESE SANDWHICH

GREEK SALAD GRILLED OCTOPUS

FRIED PRAWN KRITHARAKI PASTA

AVGOLEMONO PIE

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT

グリークサラダ 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 (グリークパスタ)

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"

WALNUTS FILO PASTRY クルミとカレンツレーズンのパートフィロ包み

WATERMELON GRANITA スイカのグラニタ

FREE DRINK

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、生ビール

ジントニック、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ、カンパリオレンジ <ソフトドリンタ 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00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

ORDER CAKE

●1名様あたり追加00円で、オーダーメイドケー 右(m×5cmサイズ) をご用意いたします

●お持込の場合、一種万円申し受けます