

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

11F, TOKYU PLAZA GINZA, 5-2-1, Ginza,  
Chuo-ku Tokyo / tel 03-6264-5220

# THE APOLLO



2016 春、オーストラリア・シドニー発のモダンギリシャレストラン「アポロ (THE APOLLO)」が日本上陸。2016 年春、1 区画目を銀座数寄屋橋に誕生する「東急プラザ銀座」にオープンします。新鮮な食材を活かし、オリーブオイル、新鮮な野菜や魚介類をたっぷり使ったヘルシーなギリシャ料理は世界無形文化遺産に登録されており、世界中で大人気です。ジョナサンとサムが手がける「アポロ」は、ギリシャ料理をモダンにアレンジ。ハリウッドスターやモデルたちをはじめシドニーの人々を虜にしています。今回日本では、ギリシャで定番の炭火焼も登場します。お楽しみに！

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 menu offering will be simple, drawing on the flavours of the Mediterranean. Focusing on key ingredients - olive oil, fresh seafood, fresh vegetables, and dishes cooked over wood-fire. Come and taste the authentic Greek flavours, with a modern touch.



THE APOLLO  
WEDDING



## THE APOLLO

取り分けるといふ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しています。取り分けるといふ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楽しみです。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、楽観的で憂鬱が多い、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、素材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い。



The Apollo Sydney/Owner  
Jonathan Barthelmess

### ■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開いた 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。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準備をしています。



OLIVES,  
TARAMASALATA  
MULLET ROE DIP

ギリシャ産カラマツオリーブのマリネ  
タラマサラータ

タラマサラータとはギリシャで有名な料理のひとつ。魚卵、レモンジュースとオイル、パンを混ぜ合わせたもの。ギリシャ産の香ばしく焼き上げたピタブレッドにディップしてお召し上がりいただけます。



SAGANAKI CHEESE  
HONEY OREGANO

サガナキチーズ

THE APOLLO Sydney の一番人気メニュー。ケファログラヴィエラチーズをこんがりやいたもので、やさしい甘さのハチミツとスッキリしたオレガノ、レモンジュースがアクセントになり、Sweet&Sour な味わいです。



OVEN BAKED  
LAMB SHOULDER  
LEMON  
GREEK YOGHURT

ラムショルダー  
ザジキソースとレモン

ラムの肩肉を10時間煮込み、オープンでさらに1時間焼き上げジューシーに仕上げたアポロの人気メニュー。ギリシャヨーグルトにキュウリ、ニンニク、オリーブオイル、レモンをミックスしたザジキソースをお好みで。



AVGOLEMONO  
PIE

レモンパイ。アポロスタイル

最後は人気のレモンパイ。酸味が効いたレモンカードに、ふわふわのメレンゲとオリーブオイルの入ったビスケットの組み合わせで食感も楽しい。前菜やメインと変わりなく、デザートも取り分けるといふ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国際的な 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バ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しゃれさが共存するのが、ここ The Apollo です。多国籍なスタッフに加えて、訪れる食事客もさまざま、国際的なその空間に、日本であることを忘れてしまいそうな時間をお過ごしいただけます。



■ Chefs Table/ シェフステープル



■ Private Room/ 個室



■ Dning/ ダイニング



■ Bar/ バー



■ Dning/ ダイニング

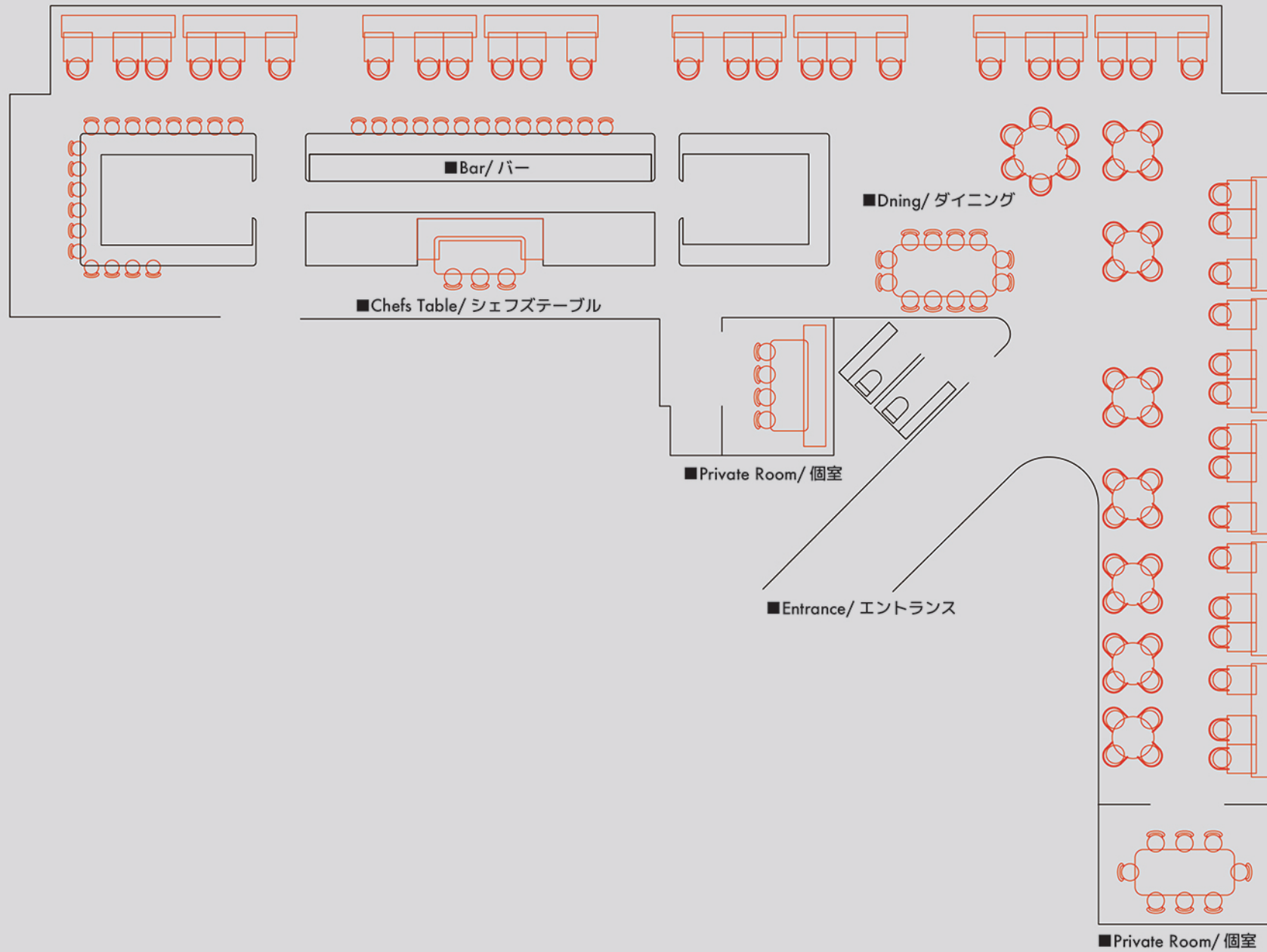


■ Entrance/ エントランス



# Layout

# THE APOLLO





# THE APOLLO

## PLAN A 10 piece

PITA BREAD  
SPLIT PEA DIP  
MINI WILD WEED AND CHEESE PIE

ピタブレッド  
イエローエンドウ豆のディップ  
ミニグリーンクワイ

GREEK SALAD  
GRILLED OCTOPUS  
KRITHARAKI PASTA

グreekサラダ  
タコのグリル  
牛テールとトマトのクリサラキ (グreekパスタ)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT  
ICEBERG LETTUCE  
ROAST CHAT POTATOES

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

AVGOLEMONO PIE  
WALNUTS FILO PASTRY

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

## PLAN B 12 piece

PITA BREAD  
TARAMASALATA MULLET ROE DIP  
FRIED CALAMARI

ピタブレッド  
タラマサラータ  
フライドカラマリ

GREEK SALAD  
GRILLED OCTOPUS  
KRITHARAKI PASTA

グreekサラダ  
タコのグリル  
牛テールとトマトのクリサラキ (グreekパスタ)

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

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

AVGOLEMONO PIE  
WALNUTS FILO PASTRY

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

## PLAN C 14 piece

PITA BREAD  
TARAMASALATA MULLET ROE DIP  
CRUMBED WHITE ANCHOVIES

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

GREEK SALAD  
SNAPPER OLIVE FENNEL CAPERS  
FRIED PRAWN  
KRITHARAKI PASTA

グreek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reekパスタ)

OVEN BAKED LAMB SHOULDER GREEK YOGHURT  
GRILLED BEEF  
ICEBERG LETTUCE  
ROAST CHAT POTATOES

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

AVGOLEMONO PIE  
WALNUTS FILO PASTRY  
OZOU PINEAPPLE

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  
ハイナップルのウヰマリネ

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、カシスオレンジ、カンパリオレンジ  
<ソフトドリンク> オレンジ、ココ・コーラ、ジンジャーエール



THE APOLLO