

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 Barthelme 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 / tell 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 店舗目を銀座駅寄屋橋に誕生する「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 Barthelme 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

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よりも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、楽観的で歴史が多い、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い。



The Apollo Sydney/Owner
Jonathan Barthelme

■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。太陽で育てた野菜は、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ゴロの人気メニュー。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、アボロスタイル

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で、インターナショナルなその空間に、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/ シェフステーブル



■ Private Room/ 個室



■ Dning/ ダイニング



■ Bar/ バー



■ Dning/ ダイニング

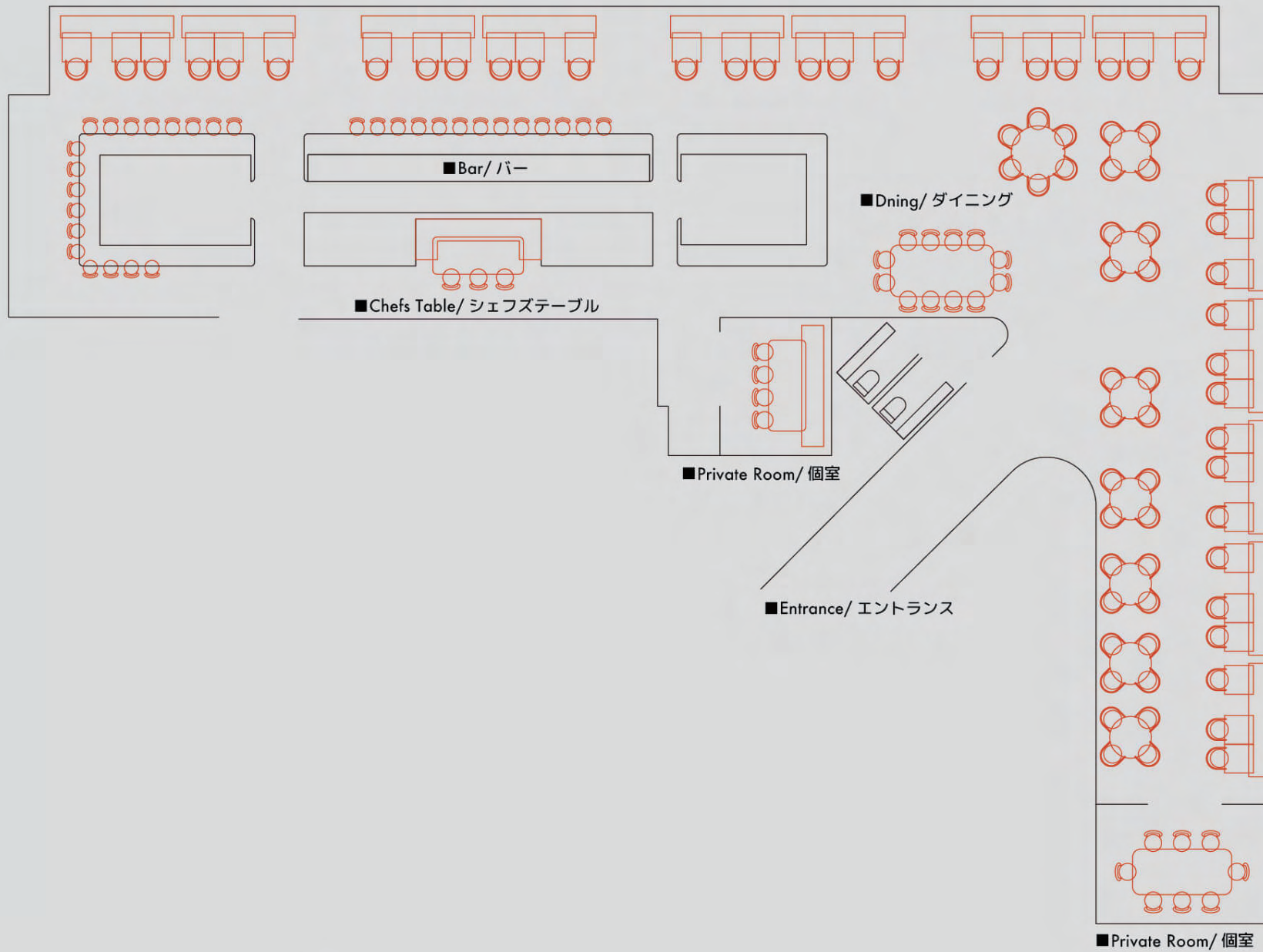


■ Entrance/ エントランス



Layout

THE APOLLO





THE APOLLO

BUFFET style 大皿料理

BUFFET A 8,000 YEN

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reekパイ

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)

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

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

BUFFET B 9,500 YEN

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)

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

BUFFET C 11,000 YEN

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)

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
パイナップルのウソマリネ

CANAPE style フィンガーサイズ

CANAPE A 8,000 YEN

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reek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)
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”

CANAPE B 9,500 YEN

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)
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

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
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reek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reek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

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
 ●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キ(54cm×5cmサイズ)をご用意いたします
 ●お持込の場合、一割万円申し受けます

