

シドニー発モダンギリシャレストラン「THE APOLLO」から「レモンパイ アポロスタイル」の
テイクアウトが5月16日(月)より数量限定にて販売スタート！
ギリシャの伝統焼き菓子「クラビエデス」も登場。



「東急プラザ銀座」の最上階11階に店を構えるオーストラリア・シドニー発のモダンギリシャレストラン「THE APOLLO (アポロ)」からシグネチャースイーツ「レモンパイ アポロスタイル」のテイクアウト販売が2022年5月16日(月)から数量限定で開始致します。さらに、ギリシャの伝統菓子であるバタークッキー「クラビエデス」も同日より販売をスタート。

「レモンパイ アポロスタイル」は、本国にてオープン当初から提供され、銀座店でも週末には1日に150枚以上も売り上げるアポロオリジナルのシグネチャースイーツです。甘酸っぱいレモンカードの上に、ギリシャのオリーブオイルで作られたサクサクのクランブルを敷き詰め、なめらかなイタリアンメレンゲを絞り仕上げた、一度でさまざまな食感をお楽しみいただける一皿です。今回のテイクアウト開発では、お店の味わいをそのまま再現するとともに、アポロ世界観を重視し、ブランドカラーであるオレンジを効かせたオリジナルボックスや、ギリシャ神話の神々がプリントされたショッパーやシールでパッケージされたテイクアウトでもアポロの世界観を存分に浸っていただけるギフトにおすすめの逸品です。

また、ギリシャの伝統菓子「クラビエデス」もオリジナルの巾着をつけて同日より販売を開始。アーモンドをふんだんに練り込み、ギリシャの蒸留酒“ウゾ”を使用した甘さのあるスパイシーな香りの大人の味わいに仕上げたザクザクほろほろ食感のバタークッキーもご用意いたしました。

一つ一つが丁寧に箱詰めされた「レモンパイ アポロスタイル」やカジュアルにも楽しめる「クラビエデス」を自分へのご褒美や贈り物にいかがですか。

画像のダウンロードはこちらから

<http://u0u0.net/NeAZ>

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

THE APOLLO PR (株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE)

担当：荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

商品詳細 販売開始日 2022年5月16日(月)

レモンパイ

価格：1300円(税込)

甘酸っぱいレモンカードにギリシャのオリーブオイルで作られたサクサクのクランブル、なめらかなメレンゲを炙って仕上げたTHE APOLLOオリジナルのデザート。オリジナルのボックスに入った、自分へのご褒美や贈り物にもおすすめの逸品です。



クラビエデス

価格：900円(税込)

アーモンドをふんだんに練り込み、ギリシャの蒸留酒“ウゾ”を使用した甘さのあるスパイシーな香りの大人の味わいに仕上げたザクザクほろほろ食感のバタークッキー。オリジナルの巾着がついたギリシャの伝統菓子。



レモンパイ アポロ、クラビエデスギフトセット

価格：2000円(税込)

「レモンパイ アポロスタイル」と「クラビエデス」のセット。セットで購入すると個別よりもお得にご購入いただけます。



購入方法

事前予約

THE APOLLO オフィシャル予約サイト「Tabel Check」からご予約いただけます。

※数量限定となります。

※事前予約が必須となります。



【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

THE APOLLO PR(株式会社 TRANSIT GENERAL OFFICE)

担当：荒川

E-mail: tgo-press@transit-web.com / TEL: 050-1743-1210

ABOUT THE APOLLO

THE APOLLO

「THE APOLLO」はギリシャ系オーストラリア人である、オーナーのSamとシェフのJonathanによって2012年、オーストラリア・シドニーでスタートしました。「THE APOLLO」のインテリアはシンプルで静寂に包まれた中に強さがあり、ロングカウンターが特徴的です。食事をシェアしながらコミュニケーションを楽しむ「THE APOLLO」では、BOXIに入ったピタブレッドにタラマディップをつけて食べる「タラマサラータ」、やフェタチーズとオリーブオイルを使った「ギリクサラダ」、ギリシャヨーグルトにオリーブオイルとキュウリなどを加えたソースをつけて食べるラムショルダーなど、ギリシャ料理をさらにモダンに進化させています。

世界無形文化遺産、ギリシャ料理「グreekフード」

ギリシャ料理は「グreekフード」と呼ばれ、イタリア料理、スペイン料理とともに地中海料理として世界無形文化遺産に登録されている国際的なフードです。魚介類、穀類、乳製品、野菜、果物類等をバランス良くとり、油脂分は肉類を少量、オリーブオイルを中心として摂取する料理で、濃厚なギリシャヨーグルトやヤギのミルクを使って作られるフェタチーズ、その他炭火で焼いたジューシーな肉料理なども特徴です。太陽の日差しを浴びながら、ヘルシーな料理をワインを交えながらゆっくりコミュニケーションするライフスタイルは「グreekフード」＝ヘルシーでおしゃれな食事として世界中で大人気です。



THE APOLLO 店舗概要

正式名称	:	THE APOLLO (アポロ)
住所	:	〒104-0061 東京都中央区銀座5丁目2番1号 東急プラザ銀座 11F 11F TOKYU PLAZA GINZA, 5-2-1, Ginza, Chuo-ku, Tokyo
TEL	:	03-6264-5220 ※3月31日(木)より開通 予約専用:03-3572-4200
営業時間	:	11:00am-23:00pm (L.O.FOOD 22:00 / DRINK 22:30)
座席数	:	160席(個室2室)
店舗面積	:	458.72m ² (138.76坪)
経営・運営	:	株式会社 APOLLO JAPAN
URL	:	http://theapollo.jp

画像のダウンロードはこちらから

<http://u0u0.net/NeAZ>

