

# 緑 M I D O R I

MIDORI signifie vert, prenant son inspiration à partir des magnifiaues paysages verts entourant les montagnes de Sintra. C’est le restaurant japonais le plus ancien du Portugal, étant présent au Penha Longa depuis 1992.

Le concept le plus récent du Midori est la représentation du coeur du chef Pedro Almeida et son équipe. C’est l’expression ultime de sa philosophie, ses idées, passions et expériences. Chez Midori vous découvrirez l’alchimie entre la cuisine japonaise et portugaise, à travers un voyage revenant à l’origine où le Portugal avait une influence importante sur la gastronomie japonaise.

Un concept de la cuisine japonaise mêlant les traditionnelles saveurs portugaises aux influences actuelles, dont la partie la plus importante est la qualité de nos produits ainsi aue leur provenance.

-  Végétarien
-  Epicé
-  Avec lactose
-  Contient du gluten
-  Contient fruit de mer

Les fruits de mer représentent un enjeux critique pour la santé de notre planète, tout comme les communautés avec lesquelles nous opérons, les organisations avec lesquelles nous collaborons, et les clients que nous servons. L’ensemble de nos hôtels endossent cette responsabilité de solliciter des fruits de mer de façon plus responsable en reference à notre Serve 360 2025 concernant nos objectifs en matière d’écoresponsabilité et d’impacte sociaux.

Chaque plat est sujet à évoluer en fonction de la saisonnalité de nos produits et des disponibilités quotidiennes.

Pour assurer la meilleure experience possible, le menu choisi doit être le même pour toute la table

Les prix indiqués inclus la TVA au taux de 13%.

## Menu Kiri 8 moments


Hassun  

### Omiotsuke

Morue misoshiro 

### Mukozuke

Sashimi de hamachi fumé aux aiguilles de pin 

Sashimi de shimesaba, tomate et gingembre 

### Yakimono

Nimono d’Empereur, poire pochée, umeshu et shiso 

### Sushi

Nigiri de tomate rôti

Nigiri de turbot

Nigiri de chinchard 

Nigiri d’akami fumé 

Nigiri de chutoro mariné 





Nigiri de toro braisé 

### Sakana

Cabillaud, chou dengaku et sauce pil pil 

Ou



### Gyuniku

Langue de bœuf kakuni, compote de tomate  
et miso avec purée de pomme de terre japonaise    
(Option de wagyu – 55€ par personne)  

### Mae Dezato

Melon, wasabi et sudachi 

### Dezato

Soba-cha, sésame noir et kurozato  

Prix par personne • 158€  
Avec accord mets et vins • 260€  
Avec accord mets at saké • 348€

## Menu Yama 10 moments

Hassun  

### Omiotsuke

Soupe miso au cozido à la portugaise 

### Mukozuke

Sashimi de calmar accompagné d’un dashi infusé au jambon 

Sashimi de rouget et beurre de miso brûlé  

### Su-Zakana

Tako Su à la lagareiro et patate douce d’Aljezur 

### Yakimono

Anguille kabayaki et tête de xara  

### Sushi

Nigiri de tomate rôti

Nigiri de turbot

Nigiri de chinchard 

Nigiri d’akami fumé 

Nigiri de chutoro mariné 



Nigiri de toro braisé 

### Sakana

Mérou, renkon et asari no sakamushi à la Bulhão Pato 

### Butaniku

Sukiyaki de porc ibérique, poivron et champignons  

(Option de wagyu – 55€ par personne)  

### Mae Dezato

Melon, wasabi et sudachi 

### Dezato

Sakura, amande et cerise 

Prix par personne • 192€  
Avec accord mets et vins • 324€  
Avec accord mets at saké • 412€