



MIDORI signifie vert, prenant son inspiration à partir des magnifiques 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 cœur 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 que leur provenance.

Végétarien

Épicé

Avec lactose

Contient du gluten

Contient fruit de mer

Les fruits de mer représentent un enjeu 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 référence à notre Serve 360 2025 concernant nos objectifs en matière d'écoresponsabilité et d'impact social.

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

Pour assurer la meilleure expérience 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

## 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 - 158€

Avec accord mets et vins - 260€

Avec accord mets et saké - 348€

Prix par personne - 192€

Avec accord mets et vins - 324€

Avec accord mets et saké - 412€