





"Meshiagare"

À LA CARTE

POUR COMMENCER

Edamame sauté, sel de maldon ou épicé	12.-	
Pimientos de padrón, sauce yuzu miso	12.-	
Crispy rice (2 pièces)		
Tartare de thon épicé	20.-	
Tartare de saumon épicé	20.-	
Tartare de boeuf épicé	24.-	
Guacamole	18.-	
Chips de patate douce, foie gras, sauce karashi-zu	22.-	
Calamars croustillants, sauce crémeuse jalapeño	21.-	

ENTRÉES FROIDES

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes	24.-
Tuber melanosporum Vitt	
Sashimi de sériole, sauce soja yuzu	24.-
Tataki de saumon, sauce karashi-zu	20.-
Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu	22.-
Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame	20.-
Carpaccio de langoustines, jus de yuzu, huile de sésame	38.-
Tataki de thon, sauce jalapeño	26.-
Ceviche de coquilles Saint-Jacques aux fruits de la passion	30.-
Tataki de bœuf, sauce jalapeño salsa	28.-
Tataki de wagyu, sauce jalapeño salsa	62.-
Caviar kristal Kaviari, SACHI condiments	
	10g. 60.-
	50g. 280.-

ENTRÉES CHAUDES

Gyoza wagyu et shiso (5 pièces)	38.-
Langoustines rôties, sauce au citron shio	38.-
Poitrine de porc croustillante, sauce miso rouge épicée	28.-
Mini tacos de boeuf wagyu (4 pièces)	40.-
Croquettes de black cod	22.-
Spring rolls au porc, sauce ponzu épicée	24.-

TO START

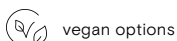
Panfried edamame, maldon sea salt or spicy	12.-
Pimientos de padrón, yuzu miso sauce	12.-
Crispy rice (2 pieces)	
Spicy tuna tartare	20.-
Spicy salmon tartare	20.-
Spicy beef tartare	24.-
Guacamole	18.-
Sweet potato chips, foie gras, karashi-zu sauce	22.-
Crispy Baby Calamari, creamy jalapeño sauce	21.-

COLD APPETIZERS

Seared tuna, SACHI truffle Tuber melanosporum Vitt sauce	24.-
Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce	24.-
Salmon tataki, karashi-zu sauce	20.-
Sea bass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice	22.-
Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil	20.-
Scampi carpaccio, yuzu juice, sesame oil	38.-
Tuna tataki, green jalapeño sauce	26.-
Scallops passion fruits Ceviche	30.-
Beef tataki, green jalapeño salsa	28.-
Wagyu tataki, green jalapeño salsa	62.-
Kaviari kristal caviar, SACHI sides	
	10g. 60.-
	50g. 280.-

HOT APPETIZERS

Wagyu shiso gyoza (5 pieces)	38.-
Roasted langoustines, shio lemon salsa	38.-
Crispy pork belly, spicy red miso sauce	28.-
Wagyu beef mini tacos (4 pieces)	40.-
Black cod croquettes	22.-
Pork spring roll, spicy ponzu	24.-



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
 Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances, kindly ask our team members

À LA CARTE


TEMPURA

Sho-jin	18.-
Crevettes (3 pièces)	21.-
Poisson blanc (3 pièces)	21.-
Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée	48.-
Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu	35.-




PLATS PRINCIPAUX

Black cod, sauce yuzu au miso	51.-
Sole meunière, sauce citron shio	55.-
Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI	65.-
Bœuf Wagyu, légumes de saison, sauces SACHI	
	90g 98.-
	140g 150.-
Coquelet grillé, sauce teriyaki	46.-
Champignon hoba yaki, sauce miso rouge	30.-
Loup de mer sauvage grillé, purée de céleri et salade d'artichauts	62.-
Umami black cod, marinade de légumes	45.-
Gnocchi de langoustines, bisque de miso rouge	42.-

SALADES

Salade de pousses d'épinards, sauce miso yuzu, huile aromatisée à la truffe	23.-
Supp. Homard Breton	47.-
Salade d'algues	14.-
Salade de champignons japonais	26.- 

ACCOMPAGNEMENTS

Aubergine frite, sauce yuzu-miso	20.-
Yaki-meshi crevettes ou végétariens	24.-
Assortiment de légumes sautés	15.- 
Tofu chaud maison	18.- 
Riz blanc	10.- 
Soupe miso traditionnelle	12.-
Soupe du jour	16.-

TEMPURA

Sho-jin	18.-
Shrimps (3 pieces)	21.-
White fish (3 pieces)	21.-
Rock shrimps, creamy spicy sauce	48.-
Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper	35.-

MAIN COURSES

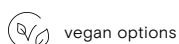
Black cod, yuzu miso sauce	51.-
Sole meunière, shio lemon salsa	55.-
Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces	65.-
Wagyu beef, seasonal vegetables, SACHI sauces	
	90g 98.-
	140g 150.-
Grilled baby chicken, teriyaki sauce	46.-
Mushroom hoba yaki, red miso sauce	30.-
Grilled wild seabass, celery roots puree, artichoke salad	62.-
Umami black cod, marinated with vegetables	45.-
Scampi Gnocchi, red miso bisque	42.-

SALADS

Baby spinach salad, yuzu miso sauce, truffle-flavoured oil	23.-
Supp. brittany blue lobster	47.-
Seaweed salad	14.-
Japanese mushrooms salad	26.-

SIDE DISHES

Deep fried aubergine, yuzu-miso sauce	20.-
Spicy shrimps or vegetarian yaki-meshi	24.-
Sautéed mix vegetables	15.-
Warm homemade tofu	18.-
White rice	10.-
Traditional miso soup	12.-
Soup of the day	16.-



SUSHI

SACHI SPECIAL NIGIRI

Sea bass lime	10.-
Scallop parmesan butter	18.-
Tuna autumn truffle (Tuber Uncinatum)	19.-

CUT ROLL (8 PIÈCES)

Thon épicé	38.-
California	40.-
Tempura de crevettes	30.-
Sériole à la crème	29.-
Saumon avocat	24.-
Crabe à carapace molle (6 pieces)	30.-
Roll spécial SACHI (6 pieces)	38.-
Roll végétarien (6 pieces)	24.- 

CUP SUSHI

langoustine	20.-
Ikura shoyu-zuke	18.-

HOSOMAKI (6 PIECES)

Toro	26.-
Chili au thon	23.-
Thon	22.-
Chili au saumon	18.-
Saumon	16.-
Bar	18.-
Saba gari	16.-
Kappa	12.-
Avocat	12.- 
Kampyo	14.-
Ume kyu	14.-
Oshinko	14.-
Tamago	14.-

NIGIRI (1 PIECE)

Toro	15.-
Thon	14.-
Bar	9.-
Sériole	12.-
Saumon	8.-
Noix de saint-jacques	15.-
Crevettes botan	16.-
Homard	18.-
Calamar	9.-
Maquereau	10.-
Ikura	16.-
Kaviari kristal caviar	32.-
Wagyu	19.-
Tamago	9.-

SUPPLEMENT

Kaviari kristal caviar 10g.	60.-
-----------------------------	------

CUT ROLL (8 PIECES)

Spicy tuna	38.-
California	40.-
Shrimp tempura	30.-
Creamy yellowtail	29.-
Salmon avocado	24.-
Soft-shell crab (6 pieces)	30.-
SACHI special roll (6 pieces)	38.-
Vegetarian roll (6 pieces)	24.-

CUP SUSHI

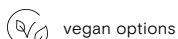
Scampi	20.-
Ikura shoyu-zuke	18.-

HOSOMAKI (6 PIECES)

Toro	26.-
Tuna chili	23.-
Tuna	22.-
Salmon chili	18.-
Salmon	16.-
Sea bass	18.-
Saba gari	16.-
Kappa	12.-
Avocado	12.-
Kampyo	14.-
Ume kyu	14.-
Oshinko	14.-
Tamago	14.-

NIGIRI (1 PIECE)

Toro	15.-
Tuna	14.-
Sea bass	9.-
Yellowtail	12.-
Salmon	8.-
Scallops	15.-
Botan shrimp	16.-
Lobster	18.-
Squid	9.-
Mackerel	10.-
Ikura	16.-
Kaviari kristal caviar	32.-
Wagyu	19.-
Tamago	9.-



LUNCH MENU

68.-


ENTRÉE

Usu-zukuri de bar, miso croustillant,
jus de yuzu

Ou

Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame

Ou

Crispy rice guacamole 

Ou

Salade de pousses d'épinards,
sauce miso yuzu, huile aromatisée à la truffe

STARTER

Sea bass usu-zukuri, crispy miso,
yuzu juice

Or

Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil

Or

Crispy rice guacamole

Or

Baby spinach salad, yuzu miso sauce,
truffle-flavoured oil

PLATS

Shokado bento box (sélection de sushi / sashimi,
plat omakase, plat de poisson)

Ou

Coquelet grillé, sauce teriyaki

Ou

Champignon hoba yaki, sauce miso rouge

Ou

Turbot des sables

MAIN COURSE

Shokado bento box (sushi / sashimi
selection, omakase dish, fish)

Or

Grilled baby chicken, teriyaki sauce

Or

Mushroom hoba yaki, red miso sauce

Or

Turbot sand

ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc

Ou

Soupe miso traditionnelle

Ou

Yaki-meshi de crevettes épicé

Ou

Assortiment de légumes sautés 

SIDE DISH

White rice

Or

Traditional miso soup

Or

Spicy shrimps yaki-meshi

Or

Sautéed mix vegetables

DESSERT (SUPPLÉMENT) 7.-

Mochi (2 pièces)

Ou

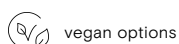
Café crème brûlée, crumble au café, glace au lait,
hibiki whiskey espuma

DESSERT (SUPPLEMENT) 7.-

Mochi (2 pieces)

Or

Coffee crème brûlée, coffee crumble,
milk ice-cream, hibiki whisky foam



Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

SACHI MENU

110.-

ENTRÉE (2 AU CHOIX)

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes
Tuber melanosporum Vitt

Ou

Usu-zukuri de bar, miso croustillant,
jus de yuzu

Ou

Sashimi de saumon, jus de yuzu, huile de sésame

Ou

Tataki de bœuf, sauce jalapeño salsa

Ou

Crispy rice
Tartare de thon épicé
Ou tartare de saumon épicé
Tartare de bœuf épicé
Ou guacamole



STARTER (CHOOSE 2)

Seared Tuna, SACHI truffle Tuber
melanosporum Vitt

Or

Sea bass usu-zukuri, crispy miso,
yuzu juice

Or

Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil

Or

Beef tataki, jalapeño salsa

Or

Crispy rice
Spicy tuna tartare
Or spicy salmon tartare
Spicy beef tartare
Or guacamole

PLATS

Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée

Ou

Black cod, sauce miso au yuzu

Ou

Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI

Ou

Coquelet grillé, sauce teriyaki

Ou

Champignon hoba yaki, sauce miso rouge

MAIN COURSE

Rock shrimps tempura, creamy spicy sauce

Or

Black cod, yuzu miso sauce

Or

Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces

Or

Grilled baby chicken, teriyaki sauce

Or

Mushroom hoba yaki, red miso sauce

ACCOMPAGNEMENT

Riz blanc

Ou

Soupe miso traditionnelle

Ou

Yaki-meshi de crevettes épicé

Ou

Assortiment de légumes sautés



SIDE DISH

White rice

Or

Traditional miso soup

Or

Spicy shrimps yaki-meshi

Or

Sautéed mix vegetables

DESSERTS AU CHOIX

DESSERTS UP TO YOUR CHOICE




vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members

UMAMI MENU

135.-

ENTRÉE (2 AU CHOIX)

- Sashimi de sériole, sauce soja yuzu
Ou
Tataki de saumon, sauce karashi-zu
Ou
Tataki de thon, sauce jalapeño
Ou
Usu-zukuri de bar, miso croustillant, jus de yuzu
Ou
Langoustines rôties, sauce au citron shio
Ou
Crispy rice
Tartare de thon épicé
Ou tartare de saumon épicé
Tartare de boeuf épicé
Ou guacamole 

STARTER (CHOOSE 2)

- Yellowtail sashimi, yuzu soy sauce
Or
Salmon tataki, karashi-zu sauce
Or
Tuna tataki, green jalapeño sauce
Or
Sea bass usu-zukuri, crispy miso, yuzu juice
Or
Roasted langoustines, shio lemon salsa
Or
Crispy rice
Spicy tuna tartare
Or spicy salmon tartare
Spicy beef tartare
Or guacamole

PLATS

- Black cod, sauce miso au yuzu
Ou
Sole meunière, sauce salsa citron shio
Ou
Loup de mer sauvage grillé,
purée de céleri et salade d'artichauts
Ou
Wagyu A5, légumes de saison,
sauces SACHI
Ou
Agedashi tofu, nasu, poivre yuzu

MAIN COURSE

- Black cod, yuzu miso sauce
Or
Sole meunière, shio lemon salsa
Or
Grilled wild seabass, celery roots puree,
artichoke salad
Or
Wagyu A5,
seasonal vegetables, SACHI sauces
Or
Agedashi tofu, nasu, yuzu pepper

ACCOMPAGNEMENTS

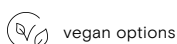
- Yaki-meshi de crevettes épicé
Ou
Assortiment de légumes sautés 
Ou
Riz blanc 
Ou
Salade de pousses d'épinards, sauce
miso yuzu, huile aromatisée à la truffe
Or
Soupe miso traditionnelle

SIDE DISH

- Spicy shrimps yaki-meshi
Or
Sautéed mix vegetables
Or
White rice
Or
Baby spinach salad, yuzu miso sauce,
truffle-flavoured oil
Or
Traditional miso soup

DESSERTS AU CHOIX

DESSERTS UP TO YOUR CHOICE



DESSERTS

Café crème brûlée, crumble au café, glace au lait, whisky Hibiki Suntory Harmony espuma
Coffee crème brûlée, coffee crumble, milk ice-cream, Hibiki Suntory Harmony whisky foam

15.-

Matcha, crème tiramisu, confit de framboise, biscuit cuillère
Matcha, tiramisu cream, raspberry confit, sponge cake

17.-

Praliné et sablé au sésame noir, mousse chocolat au lait, éclats de chocolat noir 67°
Dark sesame praline and shortbread, milk chocolate mousse, 67° dark chocolate chips

17.-


Mangue marinée a la feuille de shiso vert, crémeux passion, sablé amande, chips de noix de coco
Mango marinated in green shiso leaf, passion fruit custard, almond shortbread, coconut crisps

17.-

Assortiment de mochi (3 pieces)
Selection of mochi (3 pieces)


15.-

KIDS MENU

Edamame classique, sel de maldon	12.-		Classic edamame, maldon salt	12.-
Cut roll saumon et avocat	24.-		Salmon avocado cut roll	24.-
California cut roll	40.-		California cut roll	40.-
Cut roll avocat et concombre	18.-		Avocado cucumber cut roll	18.-
Nigiris de saumon	8.-		Salmon nigiri	8.-
Sélection de tempura (2 crevettes 3 végétariens / riz / soupe)	38.-		Tempura selection (2 shrimps 3 vegetarian / rice / soup)	38.-
Coquelet grillé, sauce teriyaki	42.-		Grilled baby chicken, teriyaki sauce	42.-
Filet de bœuf, légumes de saison, sauces SACHI	42.-		Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces	42.-
Saumon grillé, sauce teriyaki, riz blanc	42.-		Grilled salmon, teriyaki Sauce and white rice	42.-
Turbot sand	30.-			

Mandarin Oriental, Geneva commitment to sustainability



 vegan options

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / All prices are in Swiss Francs, including service and VAT
Pour tout type d'allergies et intolérances alimentaires, veuillez vous renseigner auprès de notre équipe / For any food allergies & intolerances,
kindly ask our team members