



"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.-	
Suppli à la coriandre	10.-	

ENTRÉES FROIDES

Carpaccio de tomates, sauce jalapeño	18.-	
Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes Tuber aestivum	24.-	
Sashimi de sérieole, 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.-	
Sashimi de vivaneau, salsa verde au shiso	26.-	
Assortiment de fruits de mer, sunomono de tomates vertes	28.-	
Tataki de bœuf, sauce jalapeño salsa	28.-	
Tataki de wagyu, sauce jalapeño salsa	62.-	
Caviar Sturia		
	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.-	
Umami shu-mai porc crevettes	18.-	
Spring rolls au porc, sauce ponzu épicée	24.-	

TO START

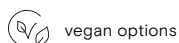
Panfried edamame, maldon sea salt or spicy	12.-	
Pimientos de padrón, yuzu miso sauce	12.-	
Crispy rice (2 pieces)		
Spicy tuna tartare	20.-	
Spicy salmon tartare	20.-	
Spicy beef tartare	24.-	
Guacamole	18.-	
Sweet potato chips, foie gras, karashi-zu sauce	22.-	
Crispy Baby Calamari, creamy jalapeño sauce	21.-	
Coriander suppli	10.-	

COLD APPETIZERS

Tomato carpaccio, jalapeño sauce	18.-	
Seared tuna, SACHI truffle Tuber aestivum 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.-	
Snapper sashimi, shiso salsa verde	26.-	
Mixed sea food, green tomato sunomono	28.-	
Beef tataki, green jalapeño salsa	28.-	
Wagyu tataki, green jalapeño salsa	62.-	
Sturia caviar		
	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.-	
Umami pork shrimp shu-mai	18.-	
Pork spring roll, spicy ponzu	24.-	



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

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	80g 95.- 140g 150.-
Coquelet grillé, sauce teriyaki	46.-
Champignon hoba yaki, sauce miso rouge	30.- 
Turbot grillé, sauce aux palourdes épicée	58.-
Umami bar chilien	45.-
Poulpe grillé, chimichurri au shiso	42.-

SALADES

Salade de pousses d'épinards, vinaigrette yuzu, truffe fraîche et huile aromatisée à la truffe	28.-
Supp. Homard	70.-
Salade d'algues	14.-
Salade de champignons japonais	26.- 
Salade de crevettes grillées, vinaigrette citronnée épicée	38.-

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

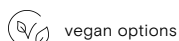
Black cod, yuzu miso sauce	51.-
Sole meunière, shio lemon salsa	55.-
Beef fillet, seasonal vegetables, SACHI sauces	65.-
Wagyu beef, seasonal vegetables, SACHI sauces	80g 95.- 140g 150.-
Grilled baby chicken, teriyaki sauce	46.-
Mushroom hoba yaki, red miso sauce	30.-
Grilled turbot, spicy clam sauce	58.-
Umami Chilean sea bass	45.-
Grill octopus, shiso chimichurri	42.-

SALADS

Baby spinach salad, yuzu vinaigrette, fresh truffle and truffle-flavoured oil Supp. blue lobster	28.- 70.-
Seaweed salad	14.-
Japanese mushrooms salad	26.-
Grill shrimps salad, spicy lemon dressing	38.-

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.-



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

SUSHI

SACHI SPECIAL NIGIRI

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

CUT ROLL (8 PIÈCES)

Thon épicé	38.-
California	40.-
Tempura de black cod	22.-
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.- 

CUT ROLL (8 PIECES)

Spicy tuna	38.-
California	40.-
Black cod tempura	22.-
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.-

HOSOMAKI (6 PIÈCES)

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.-

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 PIÈCE)

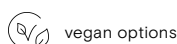
Toro	15.-
Thon	14.-
Bar	9.-
Sériole	12.-
Saumon	8.-
Noix de saint-jacques	15.-
Crevettes botan	16.-
Homard	16.-
Calamar	9.-
Maquereau	10.-
Ikura	16.-
Sturia caviar	32.-
Wagyu	19.-
Tamago	9.-

NIGIRI (1 PIECE)

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

SUPPLEMENT

Sturia caviar 10g.	60.-
--------------------	------



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

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 verte, sauce yuzu

STARTER

Sea bass usu-zukuri, crispy miso,
yuzu juice

Or

Salmon sashimi, yuzu juice, sesame oil

Or

Crispy rice guacamole

Or

Green salad, yuzu dressing

PLATS

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

Ou

Coquelet grillé, sauce teriyaki

Ou

Udon aux champignons, aglio e olio au
peperoncino

Ou

Burger de crabe à carapace molle

MAIN COURSE

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

Or

Grilled baby chicken, teriyaki sauce

Or

Mushroom udon, aglio e olio with
peperoncino

Or

Soft shell crab burger

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



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

SACHI MENU

110.-

ENTRÉE (2 AU CHOIX)

Thon poêlé, sauce SACHI aux truffes
Tuber aestivum

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
Ou tartare de bœuf épicé
Ou guacamole 

STARTER (CHOOSE 2)

Seared Tuna, SACHI truffle Tuber
aestivum

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
Or spicy beef tartare
Or guacamole

PLATS

Crevettes de roches, sauce crémeuse épicée

Ou

Umami bar chilien

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

Umami Chilean sea bass

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 sérieole, sauce soja yuzu

Ou

Tataki de saumon, sauce karashi-zu

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

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

Poulpe grillé, chimichurri au shiso

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

Grill octopus, shiso chimichurri

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,
vinaigrette yuzu, truffe fraîche et 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 vinaigrette,
fresh truffle and truffle-flavoured oil

Or

Traditional miso soup

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

DESSERTS

Crème au café, glace au lait, espuma de whisky Hibiki Suntory

Coffee cream, milk ice-cream,
Hibiki Suntory Harmony whisky foam

Accord / pairing – Espresso martini

15.-

28.-

Galet de cheesecake au sésame noir, crumble de sésame,
écrasé de framboise, confit de shiso, basilic thaï

Black sesame cheesecake pebble, sesame crumble,
crushed raspberry, shiso confit, Thai basil

Accord / pairing – Umesu

17.-

6cl 17.-

Ganache montée au chocolat 70 %, confit de cerise, biscuit au
kinako, confit de cerise-sakura, crumble chocolat, mousse vanille

70% chocolate whipped ganache, cherry confit,
kinako sponge, sakura cherry confit, chocolate
crumble, vanilla mousse

Accord / pairing – Mélopée

17.-

8cl 21.-

Mousse au matcha, cœur fraise-yuzu, ganache vanille, fraises
fraîches, jus de matcha, sablé

Matcha mousse, strawberry-yuzu center, vanilla ganache,
fresh strawberries, matcha jus, shortbread

Accord / pairing – Yuzu sake

17.-

6cl 17.-

Assortiment de mochi (3 pièces)

Cheesecake fraise, chocolat, vanille, coco, thé vert matcha, pistache, mangue, yuzu

Selection of mochi (3 pieces)

Strawberry cheesecake, chocolate, vanilla, coconut, matcha green tea, pistachio, mango, yuzu

15.-

Accord / pairing – Shochu

4cl 26.-

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.-



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