



GROUPES

BIENVENUE À SACHI

Bienvenue à SACHI, le restaurant japonais raffiné du Mandarin Oriental, Geneva, où les saveurs traditionnelles se marient à l'élégance contemporaine. Sous la direction du Chef Mitsu, SACHI propose une expérience culinaire d'exception, mettant à l'honneur le meilleur de la gastronomie japonaise.

SACHI est également l'adresse idéale pour les grandes tablées et les événements privés, offrant une variété d'espaces adaptés à chaque occasion. Qu'il s'agisse d'un anniversaire, d'une réunion professionnelle ou d'une célébration spéciale, SACHI allie service irréprochable, cuisine exquise et atmosphère sophistiquée pour faire de chaque moment un souvenir inoubliable.

Pour plus d'informations ou pour réserver, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail à mogva-sales@mohg.com ou à nous appeler au +41 (0) 22 909 00 00.





SALLE PRINCIPALE

SACHI peut accueillir jusqu'à 45 convives assis.

Pour les réservations de groupe et les événements privés, nous proposons :

- De grandes tables conviviales dans la salle principale pouvant accueillir jusqu'à 15 convives
- La privatisation complète du restaurant pour les événements de plus grande envergure

Veuillez noter que nous ne proposons pas de privatisation partielle ou semi-privée de la salle principale, en dehors de l'organisation de grandes tables de groupe.



VERANDA ET TERRASSE

Un espace lumineux baigné de lumière naturelle, la véranda constitue une alternative intime au restaurant principal, tandis que la terrasse, un espace en plein air baigné de soleil au bord du Rhône, est disponible durant l'été. Les deux espaces sont idéales pour des déjeuners, dîners ou célébrations privés.

- Véranda : jusqu'à 12 convives (jusqu'à 24 convives en cas de privatisation complète)
- Terrasse : jusqu'à 14 convives
- Idéales pour des repas d'équipe, la réception de clients ou des occasions spéciales.



OMAKASE

Nichée au cœur du restaurant, notre table Omakase offre une expérience gastronomique intime et immersive, pouvant accueillir jusqu'à 10 convives.

- Menus dégustation personnalisés par le Chef, élaborés à partir d'ingrédients saisonniers.
- Parfait pour les amateurs de gastronomie en quête d'un repas unique et interactif.
- Service dédié avec accompagnement expert tout au long de votre voyage culinaire.
- Idéal pour des repas privés, des occasions spéciales ou des réunions d'affaires en petit comité.



MENUS DE GROUPE

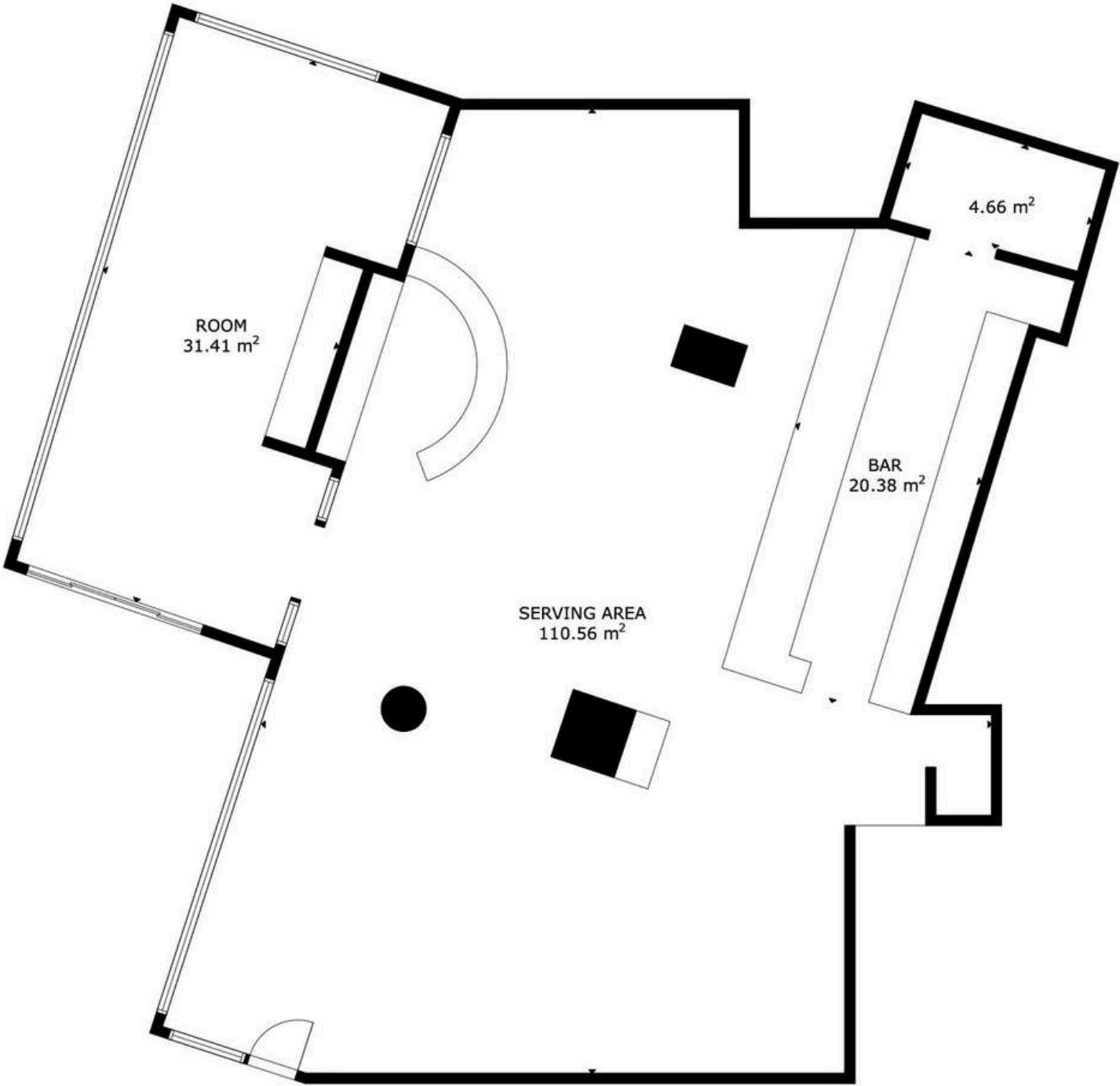
A SACHI, les repas de groupe offrent une expérience culinaire raffinée, mettant à l'honneur des plats japonais minutieusement élaborés, alliant précision, équilibre et esthétisme. Sous la direction du Chef Mitsu, ancien disciple du célèbre maître Nobu Matsuhisa, nos menus soigneusement conçus vous invitent à un véritable voyage à travers des saveurs authentiques. Nos menus de groupe sont disponibles à partir de 8 convives.

Nous prenons en compte avec le plus grand soin les préférences alimentaires communiquées à l'avance et adaptons chaque expérience culinaire à la nature de votre événement.





PLAN DU RESTAURANT



Total surface: 167.01 m²

Important : The areas and dimensions are approximate and may vary.
area calculated without walls.



Que vous organisiez un déjeuner d'affaires, un dîner d'équipe ou une célébration spéciale, laissez-nous créer une expérience inoubliable pour vous et vos convives.

Contactez-nous pour vérifier les disponibilités, découvrir nos options de menus ou commencer à planifier votre événement : mogva-sales@mohg.com

Nous serons ravis de vous accueillir.

VISITE VIRTUELLE

SACHI

Mandarin Oriental, Geneva
Quai Turrettini 1, 1201 Genève
mogva-sales@mohg.com
+41 (0) 22 909 00 00
mandarinoriental.com

 [sachi.geneva](https://www.instagram.com/sachi.geneva)