Sala of Tokyo

Since 1981

食べ物　Tabemono　Essen　Food

おつまみ　Otsumami

えだまめ　Edamame 8
grüne Sojabohnen mit Salz
green soybeans with salt

からあげ　Karaage 18
5 Stück Poulet mit Yuzukosho-Mayonnaise
5 pieces of chicken with yuzukosho-mayonnaise

しいたけ　Shiitake 14
Shiitakepilze mit Ponzu
shiitake-mushrooms with ponzu

えびてんぷら　Ebitempura 25
5 Stück Shrimp-Tempura mit Yuzukosho-Mayonnaise
5 pieces of shrimp tempura with yuzukosho-mayo

ししとう　Shishitou 11
Milde Shishito Paprikas
mild shishito peppers

+ごはん　+Gohan 3.5
Eine Schale Reis
bowl of rice

サラダ　Sarada

やさいさらだ　Yasai Sarada 12
Gemischter Salat mit Hausdressing
mixed salad with homemade dressing

かいせんさらだ　Kaisen Sarada 32
Gemischter Salat mit Rohem Fisch
mixed salad with raw fish

どんぶり　Donburi

ずけどん　Zukedon 32
Mit Rohem, Mariniertem Fisch
with raw, marinated fish

からあげどん　Karaagedon 27
Mit Poulet und Yuzukosho-Mayonnaise
with chicken and yuzukosho-mayonnaise

ぎゅうどん　Gyuudon 29
Mit Rindfleisch in Zwiebelsauce
with beef and onion-sauce

JPわぎゅうどん　JP wagyuu don 198
Mit japanischem Wagyu
with Japanese wagyu

うなじゅ　Unaju 46
Mit Aal und an süsslicher Sauce
with eel and sweet sauce

しゃけどん　Shakedon 30
Mit Lachs und Teriyakisauce
with salmon and teriyakisauce

AUSわぎゅうどん　AUS wagyuu don 98
Mit australischem Wagyu 150g
with Australian wagyu 150g

寿司と刺身 Sushi to Sashimi

さしみ Sashimi 42
12 Scheiben gemischten Fisch
12 slices mixed, raw fish

すし Sushi 55
9 Stück Nigiri und 1 Hosomaki
9 pieces Nigiri and 1 hosomaki

とろ Toro 85
12 Scheiben Toro Sashimi
12 slices toro sashimi

1/2 さしみ 1/2 Sashimi 25
6 Scheiben gemischten Fisch
6 slices mixed, raw fish

1/2 すし 1/2 Sushi 29
5 Stück Nigiri
5 pieces nigiri

1/2 とろ 1/2 Toro 55
6 Scheiben Toro Sashimi
6 slices toro sashimi

デザート Dezaato

うじきん Ujikin 13/7
2 oder 1 Kugel Grünteeglacé mit süsser Paste aus roten Bohnen
2 or 1 scoops of green tea ice cream with sweet red bean paste

もちあいす Mochi-Aisu 14
4 Stück Mochiglacé
4 pieces of mochi ice cream

シャーベットー Shaabettoo 10/5
2 oder 1 Kugel Sorbet
2 or 1 scoops of sherbet

**Patisserie von Hiro Takahashi nach Tagesangebot
Sweets from Hiro Takahashi depending on the day offer

Liebe Gaeste, willkommen auf unserer Sommerterrasse. Wir moechten Sie darauf hinweisen, dass aufgrund des Umbaus die Kueche nicht immer alle Zutaten zur Hand hat. Es tut uns leid, falls ein Gericht oder mehrere Gerichte je nach Tag nicht mehr verfuegbar sein sollten. Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwers-teuer.

Dear guests, welcome to our summer terrace. Please take note, that due to construction, all food items are subject to availability. We are sorry if one or a few dishes are already sold out. All prices include VAT 7.7%

アレルギー Arerugii

Edamame und Gohan sind frei von allergenen Stoffen. Alle anderen Gerichte enthalten einen oder mehrere der folgenden Allergene: Gluten, Laktose, Fisch, Krusten- und Schalentiere, Meeresfruechte, Zwiebeln, Knoblauch,
Bitte sprechen Sie mit dem Personal, falls Sie detaillierte Informationen brauchen.

Edamame and gohan are free of any allergens. All other dishes may contain one or several of the following allergens: Gluten, lactose, fish, shellfish, seafood, onion, garlic.
Please ask our service staff, if you need more detailed information.

パートナー Paatonaa

Unsere Lebensmittel wurden sorgfaeltig ausgesucht und wir stellen Ihnen gerne einige unserer treuen Lieferanten vor.
Das Rindfleisch stammt aus den U.S.A, Australien und Japan und wir beziehen es von Bianchi, Dubno, Metzgerei Angst und Metzgerei Keller. Poulet beziehen wir aus der Schweiz bei denselben Lieferanten wie das Rindfleisch.
Fisch und Meeresfruechte werden bei Bianchi und Braschler Comestibles bezogen.

Our ingredients are carefully selected and we are pleased to introduce you to some of our loyal suppliers.
We serve beef from the U.S.A, Australia and Japan and we order with Bianchi, Dubno, Metzgerei Angst and Metzgerei Keller.
The chicken is from Switzerland and is delivered by the same suppliers as the beef.
We get our fish and seafood from Bianchi and Braschler Comestibles.

飲み物 Nomimono Drinks Getraenke

日本酒 Nihonshuu

Tokkuri hot/cold 1.4dl 14
Haussake / House sake
Sho Chiku Bai Karakuchi, Junmai
klar-trocken-traditioneller Stil
clear-dry-traditional style

Masuzake 1.8dl 17
Holzbox mit Haussake / Woodbox with house sake
Sho Chiku Bai Karakuchi, Junmai
klar-trocken-traditioneller Stil
clear-dry-traditional style

Shirayuki Edo Genroku 1.8dl 28
Dessert sake Itami, Junmai
Reis / rice: 88% pol., Koshitanrei 17.8% vol.
Brot-Honig-Schokolade
bread-honey-chocolate

Big Tokkuri hot/cold 2.8dl 28
Haussake / House sake
Sho Chiku Bai Karakuchi, Junmai
klar-trocken-traditioneller Stil
clear-dry-traditional style

Junmai Masuzuke 1.8dl 26
Holzbox mit erlesenem Junmai Sake
woodbox with special Junmai sake

ガラス Garasu 1dl

Shirayuki Akafuji 14
Hyogo, Junmai Ginjo
Reis / rice: 50% pol., Gohyakumangoku, 15.5% vol.
Klassisch-weisse Schokolade-Caramel
classic-white chocolate-caramel

Kiku Masamune "Taru Sake" 13
Hyogo, Junmai
Reis / rice: 73% pol., Nihonbare 13.8% vol.
Ausgewogen-vielschichtig-sehr trocken
balanced-complex-super dry

Hiyashibori 15
Hyogo, Daiginjo
Reis / rice: 50% pol., Yamadanishiki, 15.5% vol.
Mineralisch-ananas-trocken
minerality-pineapple-dry

Yuzu Nigori 16
Trüber Sake mit handgepresstem Yuzusaft
cloudy sake with handpressed japanese yuzu-juice

Katsuyama -EN- 15
Miyagi, Junmai
Reis / rice: 55% pol., Hitomebore 15% vol.
Banane-birne-halbtrocken
banana-pear-semi dry

Inatahime Ryokan 18
Tottori, Junmai
Reis / rice: 68% pol., Yamadanishiki, 15.5% vol.
Salzig-zartbitterschokolade-tabak
salty-dark chocolate-tobacco

Dassai 23 35
Yamaguchi, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 23% pol., Yamadanishiki, 16% vol.
Fruchtig-vielschichtig-blumig
fruity-complex-flowery

ボトル Botoru 7.2dl

Inatahime Ryokan 108
Tottori, Junmai
Reis / rice: 68% pol., Yamadanishiki, 15.5% vol.
Salzig-zartbitterschokolade-tabak
salty-dark chocolate-tobacco

Kiku Masamune "Taru Sake" 86
Hyogo, Junmai
Reis / rice: 73% pol., Nihonbare 13.8% vol.
Ausgewogen-vielschichtig-sehr trocken
balanced-complex-super dry

Rihaku "Dreamy Clouds" 89
Shimane, Nigori Junmai
Reis / rice: 58% pol., Gohyakumangoku, 15% vol.
Fruchtig-leicht süsslich-mild
fruity-lightly sweet-mild

Hiyashibori 108
Hyogo, Daiginjo
Reis / rice: 50% pol., Yamadanishiki, 15.5% vol.
Mineralisch-ananas-trocken
minerality-pineapple-dry

Kameizumi 92
Kochi, Namagenshu, Junmai Ginjo
Reis / rice: 55% pol., Kazenaruko 16% vol.
Wassermelone-exotisch-langer abgang
watermelon-full-bodied- intensive

Enter Sake Sekiya Silver 110
Aichi, Junmai Ginjo
Reis / rice: 55% pol., Mineharuka 15.% vol.
Klar-würzig-anis
clear-aromatic-aniseed

Dassai 50 165
Yamaguchi, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 50% pol., Yamadanishiki, 15.5% vol.
Mild-muskat-schöner trinkfluss
mild-nutmeg-easy drinking

Katsuyama "Diamond" 685
Sendai, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 35% pol., Yamadanishiki, 16% vol.
Vollmundig-zartbitterschokolade-malzig
full-bodied-dark chocolate-malty

Katsuyama -EN- 95
Miyagi, Junmai
Reis / rice: 55% pol., Hitomebore 15% vol.
Banane-birne-halbtrocken
banana-pear-semi dry

Oze No Yukidoke 115
Gunma, Junmai
Reis / rice: 60% pol., Gohyakumangoku 16.5% vol.
Ausgewogen-vielschichtig-sehr trocken
balanced-complex-super dry

Ryujin Kakushi 97
Gunma, Namagenshu, Ginjo
Reis / rice: 55% pol., Gohyakumangoku, 16.5% vol.
Frisch-cremig-langanhaltend
fresh- creamy-long finish

Shirayuki Akafuji 96
Hyogo, Junmai Ginjo
Reis / rice: 50% pol., Gohyakumangoku, 15.5% vol.
Klassisch-weisse schokolade-caramel
classic-white chocolate-caramel

Fukuju "Kobe Classic" 109
Hyogo, Junmai Ginjo
Reis / rice: 60% pol., Myogonishiki, 15.5% vol.
Birne-vollmundig-intensiv
pear-full-bodied-intensive

Dassai 23 245
Yamaguchi, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 23% pol., Yamadanishiki, 16% vol.
Fruchtig-vielschichtig-blumig
fruity-complex-flowery

Heaven Sake 235
Yamaguchi, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 50% pol., Yamadanishiki 15.5% vol.
Leicht-sanft-fruchtig
light-soft-fruity

Hakutsuru 125
Kobe, Junmai Daiginjo
Reis / rice: 50% pol., Yamadaho, 15.5% vol.
Samtig-blumig-fruchtig
velvety-flowery-fruity

ワイン Wain 1dl

Cuvee 1844 Noir 12.5
CH, Thurgau, 2016, Pinot Noir, 13.5%
frisch-Himbeere-Brombeere
fresh-raspberry-blackberry

Casa Lupo Valpolicella Ripasso 9.5
IT, Veneto, 2016, Corvina, 14.5%
Heu-Amarenakirschen-getrocknete Cranberries
hay-amarena cherries-dried cranberries

GV Schlosskellerei Gobelsburg 8.5
AT, Kamptal, 2016, Grüner Veltliner, 12.5%
Quitte-weisse Birne-weisser Pfeffer
quince-white pear-white pepper

Chablis La Boissonneuse 12.5
FR, Burgund, 2015, Chardonnay, 12.5%
weisse Blumen-Kalkstein-intensiv
white flowers-limestone-intense

Figuero 12 11.5
ES, Ribera del Duero, 2015, Tempranillo, 14%
dunkle Schokolade-Kokos-Zeder
dark chocolate-coconut-cedar

Oeil de Perdrix 11.5
CH, Neuchatel, 2016, Pinot Noir, 13%
blumig-Erdbeere-Himbeere
floral-strawberry-raspberry

Schieferterrassen Riesling 11.5
DE, Mosel-Saar-Ruwer, 2016, Riesling, 13.5%
Quitte-Banane-Lychee-Aprikose
quince-banana-lychee-apricot

ボトル Botoru 7.5dl

Cuvee 1844 Noir 94
CH, Thurgau, 2016, Pinot Noir, 13.5%
frisch-Himbeere-Brombeere
fresh-raspberry-blackberry

Casa Lupo Valpolicella Ripasso 72
IT, Veneto, 2016, Corvina, 14.5%
Heu-Amarenakirschen-getrocknete Cranberries
hay-amarena cherries-dried cranberries

GV Schlosskellerei Gobelsburg 64
AT, Kamptal, 2016, Grüner Veltliner, 12.5%
Quitte-weisse Birne-weisser Pfeffer
quince-white pear-white pepper

Chablis La Boissonneuse 94
FR, Burgund, 2015, Chardonnay, 12.5%
weisse Blumen-Kalkstein-intensiv
white flowers-limestone-intense

Figuero 12 87
ES, Ribera del Duero, 2015, Tempranillo, 14%
dunkle Schokolade-Kokos-Zeder
dark chocolate-coconut-cedar

Oeil de Perdrix 87
CH, Neuchatel, 2016, Pinot Noir, 13%
blumig-Erdbeere-Himbeere
floral-strawberry-raspberry

Schieferterrassen Riesling 87
DE, Mosel-Saar-Ruwer, 2016, Riesling, 13.5%
Quitte-Banane-Lychee-Aprikose
quince-banana-lychee-apricot

ビール Biiru

Asahi 3.3dl/3.5dl 7.5
5%
Lagerbier
pale lager

Hitachino Nest White Ale 3.3dl 7.5
5.5%
Weissbier im belgischen Stil
Belgium style white beer

Sonnenwendlig 3.3dl 6.5
0%
Schweizer alkoholfrei-Bier
Swiss alcoholfree beer

Kirin 3.3dl 7.5
5%
Lagerbier
pale lager

Rekord 3.3dl 6.5
5.2%
Schweizer Amberbier
Swiss amber beer

カクテル Kakuteru

Gimlet	14.5
Old Fashioned	14.5
Spicy Yuzu	14.5
Shiso Fuse	14.5
Negroni	14.5
Coup Sala	12.5
Sparkling Scarlet	12.5
Aperol Spritz	14.5

スピリット Supiritto 4cl

Umeshu	9
Aperol	9

Wir fuehren eine grosse Auswahl an japanischen Whiskies und einigen weiteren Schweizer Spirituosen. Erkundigen Sie sich gerne beim Personal fuer mehr Informationen.
Prosecco und Champagner nach Tagesangebot.

We have a great variety of Japanese whiskies and a few selected Swiss spirits. Please feel free to ask the service staff for more information.
Prosecco and Champagne depending on the day offer

コーヒーとお茶 Koohii to Ocha

Kaffee Coffee	5
Doppio Double Espresso	5.5
Cappuccino	6
Iced Latte Macchiato	6
Heisse Schoggi Hot Chocolate	6
Matcha	6
Matcha Latte	6.5
Tee Tea	6.5

Monte Verita Hojicha, Grand Hotel Sencha Yamato, Berner Rosen, Ginger Lemon, Edelweiss, Verveine, Phoenix

Espresso	5
Ristretto	5
Latte Macchiato	6
Eiskaffee Iced Coffee	5
Kalte Schoggi Iced Chocolate	6
Kalter Matcha Iced Matcha	6
Iced Matcha Latte	6.5
Frischer Minztee Fresh Peppermint Tea	7.5

ソフトドリンク Sofutodorinku

Wasser mit/ohne Sparkling, Still Water	6.5
Rivella rot/blau Rivella red/blue	5.5
Alpkraeuter Bio Eistee Organic Ice Tea	5.5
Gents Ginger Ale, Ginger Brew	5.5
Apfelschorle Apple Juice	5.5
Cranberrysaft Cranberry Juice	5.5

Hahnenwasser Tap Water	2
Goba Cola, Cola Zero, Sprite	5.5
Apfelsaft Apple Juice	5.5
Gents Tonic, Bitter Lemon	5.5
Orangensaft Orange Juice	5.5
Calpis	5