

Irasshaimase – willkommen im Sala of Tokyo

Seit 1981 zelebrieren wir japanische Kulinarik und sind stolz darauf, das älteste japanische Restaurant der Schweiz zu sein.

Mit dem **Kaiseki**-Menü servieren wir einen Querschnitt durch die japanische Küche. Washoku ist seit 2013 immaterielles Weltkulturerbe der Unesco – geniessen Sie einen Einblick.

Nabemono – Eintöpfe mit allem was man braucht: Fleisch, Gemüse und Nudeln. Geselligkeit garantiert.

Izakaya-style zu essen ist die japanische Antwort zum Sharing: Bestellen Sie nach Lust und Laune von unseren *Tanpin* und geniessen Sie gemeinsam. Es kommt, wie es kommt. Geteilt macht es doch gleich doppelt Freude!

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie in Eile sind, und auch wenn es Lebensmittel gibt, die Sie nicht mögen (oder sogar darauf allergisch sind).

Wir bereiten alles frisch erst nach Eingang der Bestellung für Sie zu und bitten um Verständnis, wenn es dadurch mal etwas länger dauern könnte.

Gerne versüssen wir die Wartezeit mit einem Glas Sake, wenn Sie so wünschen.

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns, douzo go yukkuri und doumo arigatou gozaimasu.

Öffnungszeiten Restaurant:		letzte Bestellung (Küche)
Mittags: Dienstag bis Freitag	11.30 – 14.00	13.30
Abends: Dienstag bis Samstag	18.00 – 23.00	21.30
Sonntag und Montag geschlossen		

Irasshaimase - welcome to Sala of Tokyo

We have been celebrating Japanese cuisine since 1981 and are proud to be the oldest Japanese restaurant in Switzerland.

With the **kaiseki** menu we serve a cross-section of Japanese cuisine. Washoku has been an Intangible World Heritage by Unesco since 2013 - enjoy an insight.

Nabemono – hotpots with everything you need: meat, vegetables and glass noodles. Sociability and fun guaranteed.

Eating **izakaya**-style is the Japanese answer to sharing: order from our Tanpin as you wish and enjoy together. It comes as it comes. Shared it is twice as much fun!

Please let us know if you are in a rush, and also if there are foods that you do not like (or are even allergic to).

We prepare everything freshly for you after we have received your order and ask for your understanding if it could take a little longer as a result.

We are happy to sweeten the waiting time with a glass of sake, if you wish.

Enjoy your stay with us, douzo go yukkuri and doumo arigatou gozaimasu.

Opening hours restaurant:		last order (kitchen)
Lunch: Tuesday to Friday	11.30 – 14.00	13.30
Dinner: Tuesday to Saturday	18.00 – 23.00	21.30
Closed Sunday and Monday		

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamten Tisch serviert. Preis pro Person

会席メニューは夜の6時から9時半、テーブルごと

Überraschungsmenü

特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

eine kulinarische Reise durch Japan
inklusive Miso-Suppe, Reis und frischem, japanischem Wasabi
in 7 Gängen mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten je nach Saison

(von 18:00 – 21:30, nach 21 Uhr bestellt, zügig serviert)

Im Grillgang servieren wir:

焼き物 **yakimono** 75 g vom *Robata-Grill*

Lachs
oder

Irishes Hereford-Ribeye von Hatecke

165

oder A5 JP Wagyu-Rind

215

ベジタリアン **bejitarian** komplettes Menü vegetarisch

130

Zusätze und Extras:

トロ plus extra 3 Scheiben **toro sashimi** +20
(fetter Bauchteil des Thunfisches)

3er Begleitung Sake
50

6er Begleitung Sake
98

For quality reasons only available as a choice for the whole table. Price per person
会席メニューは夜の6時から9時半、テーブルごと

surprise menu

特別会席 **Tokubetsu Kaiseki**

a culinary journey through Japan
including miso soup, rice and fresh Japanese wasabi
in 7 courses with fish, meat and seafood depending on the season
(from 6:00 p.m. to 9:30 p.m., ordered after 9 p.m., served in a timely manner)

Please choose your grill dish:

焼き物 **yakimono** 75g *from the Robata grill*

salmon

or

Irish Hereford ribeye by Hatecke

165

or A5 JP wagyu beef

215

ベジタリアン **bejitarian** *whole menu in a vegetarian version*

130

extras, if you like:

トロ *with 3 slices **toro sashimi** +20*

3 sake pairing

50

6 sake pairing

98

Nabemono

Eintopfgerichte

すき焼きとしゃぶしゃぶ (テーブルごと)

Aus Qualitätsgründen nur für den gesamten Tisch serviert. Preise pro Person.

Sukiyaki oder Shabu Shabu, Fleisch, Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln serviert mit Miso-Suppe, gedämpftem Reis und Pickles.

Wählen Sie Ihr Fleisch. 120g vom...

Irishes Hereford-Ribeye von Hatecke 79

A5 JP Wagyu-Rind 190

Sukiyaki In einem Sud auf Basis von Sojasauce und Mirin zubereitet.
Bio-Ei als Dip.

Shabu Shabu In einem leichten Sud zubereitet.
Serviert mit hausgemachter Ponzu- und Nussauce.

Hot Pot

For quality reasons only available as a choice for the whole table.

Price per person.

Sukiyaki or Shabu Shabu, meat, vegetables, mushrooms, tofu and glassnoodles served with miso-soup, steamed rice and pickles.

Choose your meat. 120g of...

Irish Hereford ribeye by Hatecke 79

A5 JP wagyu beef 190

Sukiyaki *Prepared in a delicious sauce with soysauce and mirin as a basis.
organic egg-dip.*

Shabu Shabu *Prepared in a light broth. Served with homemade ponzu- and nut-sauce.*

Tanpin
Einzelspeisen
single dishes

edamame 枝豆	warme Sojabohnen mit Salz <i>warm soybeans with salt</i>	9
karai ika no karaage いかのから揚げ	Tintenfisch, Chili, Limette (im Teig frittiert) <i>squid, chili, lime (deep-fried in dough)</i>	19
miso shiru 味噌汁	hausgemachte Misosuppe, seit 1981 <i>homemade miso soup, since 1981</i>	9
yasai no tsukemono 野菜の漬物	eingemachtes Gemüse <i>variety of vegetable pickles</i>	13.5
shishitou ししとう	shishito paprikas, nicht scharf <i>shishito peppers, not spicy</i>	11
agedashi dofu 揚げ出し豆腐	frittierter Tofu <i>deep-fried tofu</i>	25
brokkoli ブロッコリーのゴマダレ	kalter Brokkoli an Sesamsauce <i>cold broccoli with sesame sauce</i>	11.5
wakame su わかめの酢の物	Wakame-Algen, Essigdip <i>wakame seaweed, vinegar dip</i>	12.5
kani su 蟹の酢の物	Wakame-Algen, Krabbe, Essigdip <i>wakame seaweed, crab, vinegar dip</i>	19.5
yasai salada 野菜サラダ	gemischter Blattsalat, Hausdressing <i>mixed leaf salad, homemade salad dressing</i>	17
yaki shiitake 焼きしいたけ	gegrillte Shiitake, Ponzu <i>grilled shiitake, ponzu</i>	16.5
nasu dengaku なす田楽	warme Aubergine, Misoauce <i>warm eggplant, miso sauce</i>	22
Gohan ごはん	Gedämpfter Reis Shinnosuke, Seikouen-Farm <i>steamed rice shinnosuke, seikouen farm</i>	6.5

Kaltes

cold dishes

kaisen sarada 海鮮サラダ	Salat aus rohem Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse <i>raw fish, seafood and vegetable salad</i>	33
maguro pili pili 鮪のピリピリ	pikantes Thunfisch-Tatar <i>spicy tuna tatare</i> +30g Oscietra Kaviar/caviar	29.5 +70
shake tarutaru 鮭のタルタル	Lachstatar, Onsen-Ei <i>salmon tatare, yuzu-wasabi, onsen egg</i> +30g Oscietra Kaviar/caviar	31 +70
shiromi usuzukuri 白身薄造り	Doraden-Carpaccio, Ponzu <i>sea bream-carpaccio, ponzu</i>	49
shake no tataki 鮭のたたき	geflämmt Lachs, Wasabi-Sauce <i>seared salmon, wasabi-dressing</i>	33
tofu hiyayakko 豆腐冷奴	weicher tofu, Toppings <i>soft tofu with toppings</i>	18.5

Tempura

Ebi 海老	5 Crevetten, Salas Tempura-Sauce <i>5 shrimps, Sala's tempura-sauce</i>	44
watarigani ワタリガニ	Softshell-Krabbe, Yuzu-Kosho-Mayo <i>softshell crab, yuzu-kosho-mayo</i>	38
yasai 野菜	Gemüse, Salas Tempura-Sauce <i>vegetables, Sala's tempura-sauce</i>	28.5
moriawase 盛り合わせ	Crevette, Fisch, Gemüse, Salas Tempura- Sauce <i>shrimp, fish, vegetables, Sala's tempura-sauce</i>	48.5
ise ebi 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Mayo <i>2 lobster tails, yuzu-kosho-mayo</i>	59

Robata-Grill

Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte,
medium-rare serviert wenn immer möglich

*meat, poultry, fish, seafood,
served medium rare whenever possible*

maguro 鮪	Thunfisch, innen roh, frischer Ingwer <i>tuna, seared, fresh ginger</i>	56
tai 鯛	Dorade, Ponzu <i>sea bream, ponzu</i>	44
shake 鮭	Lachs auf der Haut grilliert <i>salmon grilled on its skin</i>	39
hotate 帆立	5 Stück Jakobsmuscheln, Balsamico- Sojasauce <i>5 scallops, balsamic-soysauce</i>	39.5
ise ebi 伊勢海老	2 Hummerschwänze, Yuzu-Kosho-Öl <i>2 lobster tails, yuzu-kosho-oil</i>	59
gindara 銀鱈味噌漬け焼き	Kohlenfisch, süsse Misomarinade <i>black cod, sweet miso marinade</i>	62
unagi 鰻蒲焼き	Aal, süss mariniert <i>eel, sweet marinade</i>	56
chicken teriyaki 鶏の照り焼き	Schweizer Poulet, hausgemachte Teriyakisauce <i>Swiss chicken, homemade teriyaki sauce</i>	38
kamo 鴨味噌漬け焼き	Rosa Entenbrust, süsse Misomarinade <i>pink duck breast, sweet miso marinade</i>	46
beef yakimono 牛肉の焼き物	150g , hausgemachte Teriyaki-Sauce, Wasabi, Matchasalz <i>150g entrecôte from the U.S.- beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt</i>	52
wagyu yakimono 和牛の焼き物	150g A5 JP Wagyu-Rind, hausgemachte Teriyaki- Sauce, Wasabi, Matchasalz <i>150g A5 JP wagyu beef, homemade teriyaki sauce, wasabi, matcha salt</i>	195

Sushi / Sashimi Assortments

Sushi ist immer auf Reis und wird mit Ingwer serviert, Sashimi ohne Reis und Ingwer

Moriawase: Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele

Omakase: Überraschung auf Empfehlung des Sushimeisters

Sushi is always made with rice and served with pickled ginger, sashimi always without rice nor ginger

Moriawase: salmon, tuna, yellowtail

Omakase: Surprise chef's selection

extra gari	Portion eingelegter Ingwer <i>portion of pickled ginger</i>	3
jp wasabi	10g frischer, japanischer Wasabi <i>10g of fresh Japanese wasabi</i>	10

sushi and sashimi mix

sala no omakase	21 pcs	82
------------------------	--------	----

sushi

sushi moriawase/omakase	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	65/69
small sushi moriawase/omakase	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	34/39
vegetarian sushi	nigiri 10 pcs maki 6 pcs	60
small vegetarian sushi	nigiri 5 pcs maki 3 pcs	34

sashimi

sashimi moriawase/omakase	12 pcs	45/49
small sashimi moriawase/omakase	6 pcs	25/28
toro sashimi	12 pcs/6pcs	85/55

盛り合わせは鮭、鮪、鰯。おまかせは板前のおすすめ。その他、トロの寿司、刺身、野菜の寿司もあります。

À la carte Nigiri (1pc) & Sashimi (6pcs)

jp wasabi	10g frischer, japanischer Wasabi	10
わさび	<i>10g of fresh Japanese wasabi</i>	
shake	Lachs	8/24
鮭	<i>salmon</i>	
maguro	Thon	9/30
鮪	<i>tuna</i>	
shiromi	Weisser Fisch	8/26
白身	<i>white fish</i>	
hamachi	Japanische Gelbschwanzmakrele	8/27
鰯	<i>Japanese mackerel, yellowtail</i>	
ika	Tintenfisch	7/23
烏賊	<i>squid</i>	
tako	Oktopus (nicht roh)	8/24
蛸	<i>octopus (not raw)</i>	
unagi	Aal (nicht roh)	9/--
鰻	<i>eel (not raw)</i>	
toro	Bauchstück des Thunfisches	15/55
トロ	<i>fatty tuna</i>	
ise ebi	Hummer	15/42
伊勢海老	<i>lobster</i>	
amaebi	Kleine, rohe Garnele (Sashimi: 6 Paar)	7/32
甘海老	<i>small raw shrimps (sashimi: 6 pairs)</i>	
ebi	Crevette (roh oder gekocht)	8/36
海老	<i>prawn (raw or cooked)</i>	
hotate	Jakobsmuschel	8/29
帆立	<i>scallop</i>	
kani	Krabbe (nicht roh)	9/36
蟹	<i>crab (not raw)</i>	
tamago	hausgemachtes Eieromlett	7/22
玉子	<i>homemade egg omlet</i>	
wagyu	A5 JP Wagyu-Rind	18/--
和牛	<i>A5 JP wagyu beef</i>	
tobiko gunkan	Rogen vom fliegenden Fisch (als Sashimi: 70g)	9/37
飛び子	<i>flying fish roe (as sashimi: 70g)</i>	
ikura gunkan	Lachsrogen (als Sashimi: 70g)	10/45
いくら	<i>salmon roe (as sashimi 70g)</i>	
uni gunkan	Seeigel (als Sashimi: 30g)	25/80
雲丹	<i>sea urchin (as Sashimi: 30g)</i>	
kyabia gunkan	Oscietra Kaviar (als Sashimi: 30g)	38/70
キャビア	<i>oscietra caviar (as sashimi: 30g)</i>	
Salas Deluxe	A5 Wagyu, Oscietra Kaviar, Seeigel	45/--
沙羅のデラックス	<i>A5 wagyu, oscietra caviar, sea urchin</i>	

Makimono cut rolls & Temaki hand rolls

makimono 6 pcs

temaki 1 pc

tekkamaki 鉄火巻き	Thunfisch <i>tuna</i>	17
kappamaki かっぱ巻き	Gurke <i>cucumber</i>	12
avomaki アボカド巻き	Avocado <i>avocado</i>	12
tamagomaki 玉子巻き	Hausgemachtes Eieromlett <i>homemade egg omlet</i>	12
shakemaki 鮭巻き	Lachs <i>salmon</i>	15
shakeavomaki 鮭とアボカド巻き	Lachs und Avocado <i>salmon and avocado</i>	16
spicy tuna maki スパイシー鮭巻き	Thunfisch pikant gewürzt <i>spicy tuna</i>	16
negitoromaki ネギトロ巻き	Frühlingszwiebel und Toro <i>spring onion and toro</i>	24

makimono 8 pcs

california roll カリフォルニアロール	Lachs, Thunfisch, Avocado <i>salmon, tuna, avocado</i>	22
kanicalifornia roll 蟹カリフォルニアロール	Krabbe, Avocado <i>crab, avocado</i>	25
ebi tempura california roll 海老天ぷらロール	Crevetten Tempura, Avocado <i>shrimp tempura, avocado</i>	26
unakyuu roll 鰻きゅうロール	Aal, Gurke <i>eel, cucumber</i>	29
jp wasabi わさび	10g frischer, japanischer Wasabi <i>10g of fresh Japanese wasabi</i>	10

Desserts

honjitsu no osusume 本日のおすすめ	Tagesdessert <i>dessert of the day</i>	16
yuzu chiizu keeki* 柚子チーズケーキ	Yuzu-Cheesecake <i>yuzu-cheesecake</i>	13
shaabetto* シャーベット	Sorbet: Mango oder Yuzu <i>sorbet: mango or yuzu mit Sake / with sake</i>	11 +3
uji/ujikin* 宇治、宇治金時	Matcha-Grüntee – Eis <i>matcha-greentea ice cream +süsse Azuki Bohnen / +sweet azuki beans</i>	11 +3
mochi aisü もちアイス	4 Stück Mochi Glacé surprise <i>4pc surprise mochi ice cream</i> 1 Stück <i>1 piece</i>	17 5
painappuru パイナップル	frische Ananas <i>fresh pineapple</i>	16
sweet sala スイート・サラ	Mochi*, Grünteeglacé*, Azuki <i>mochi*, matcha ice cream, azuki</i>	16
und zu trinken... <i>and to drink...</i>	4cl Umeshu – Pflaumenwein <i>4cl Umeshu – plum wine</i>	9
	1dl Mio Sprudel-Sake <i>1dl Mio sparkling sake</i>	13
	Matcha – Grüntee am Tisch zubereitet <i>matcha – green tea prepared at the table</i>	16
sala special サラスペシャル	heisser Punsch mit Pflaumenwein und frischem Ingwer <i>hot punch with plum wine and fresh ginger</i>	16

* *hausgemacht.*
homemade
手づくり

Unsere Partner, Deklaration, allergene Stoffe

Our partners, declaration, allergenes

Wein <i>wine</i>	Baur au Lac Vins	Zürich
Sake	Eigenimport <i>self imported</i>	
	île four	Zürich
	Shizuku	Zürich
	Ueno Gourmet	DE/GB
Getränke <i>drinks</i>	Intercomestibles	Zürich
	the cocktail	Zürich
Reis <i>rice</i>	Shinnosuke-Reis, Seikouen-Farm	JP
	<i>shinnosuke rice, seikouen farm</i>	
Fisch/Meeresfrüchte/ Fleisch/Geflügel/Eier <i>fish/seafood/meat/ poultry/eggs</i>	Bianchi, Frischeparadies, Hatecke, Hugo Dubno, Ultramarine	CH
Gemüse und Früchte <i>vegetables and fruit</i>	Marinello	Sins
Kräuter <i>herbs</i>	Umami	Zürich
Tofu und Sojamilch <i>tofu and soymilk</i>	YUMETOFU	Winterthur
japanische Zutaten <i>Japanese ingredients</i>	Eigenimport <i>self imported</i> diverse Lieferanten <i>diverse suppliers</i>	
	yumi hana	Zürich
Architekt <i>architekt</i>	Hiroki Tsuburagi	Tokyo
Bauherrschaft <i>construction</i>	Crea Bauservice	Tägerschen
Küchenbau <i>kitchen construction</i>	Mettler Gastrotechnik	Wollerau
Holzarbeiten <i>woodwork</i>	Handwerkskollektiv, Freiholzdesign	Zürich, Bäch
Damen-Uniformen <i>ladies' staff clothing</i>	Kazu Huggler	Zürich
Informationstechnik <i>IT</i>	Youtec GmbH	Zürich
Fotografie <i>photography</i>	Lea Reutimann, Ivan Engler, N'Doua Bossard	Winterthur, Zürich

Geflügel/Eier *poultry/eggs*
Rindfleisch *beef*

CH/FR
CH/IRL/USA*+**
JP*+**

Blauflossen-Thunfisch aus
nachhaltiger Aufzucht

*sustainably farmed bluefin
tuna*

SP

Fisch und Meeresfrüchte

fish and seafood

CH/ F / GR / SCO /
NOR /JP / AUS / IT /
DE / PHI / MAL / SP
/ ISL / ARG /VIE

Reis ist frei von allergenen Stoffen.

Alle anderen Gerichte enthalten einen oder mehrere der folgenden Allergene: Laktose, Eier, Sesam, Sellerie, Fisch, Krebstiere, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Weichtiere, Soja, Gluten, Senferzeugnisse.

Bitte sprechen Sie mit dem Personal, falls Sie detaillierte Informationen brauchen.

Rice is free of any allergens.

All other dishes may contain one or several of the following allergens:

lactose, eggs, sesame, celery, fish, crustaceans, peanuts, nuts, molluscs, soy, gluten, mustard products

Please ask our service staff if you need more detailed information.

*kann Antibiotika enthalten **may contain antibiotics*

**kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

***may contain non-hormonal growth promoters*

Glossar

glossary

dôzo go yukkuri

Bitte nehmen Sie sich Zeit (und geniessen Sie)
please take your time (and enjoy)

dômo arigatô gozaimasu

Vielen Dank
thank you very much

irasshaimase

Willkommen
welcome

izakaya

Quasi japanische Bierhallen
basically the Japanese equivalent to German beerhalls

kaiseki

Althergebrachte Kochtradition
traditional way of cooking and serving food

Kobe-Rind

Der berühmteste Vertreter des Wagyu-Rindes. Fleisch von Tieren, welche
ausschliesslich aus der Stadt Kobe kommen
*The infamous, best-known kind of wagyu-beef comes from animals exclusively
from the city of Kobe*

tanpin

Einzel Speisen ohne feste Servierfolge
single dishes with no specified serving order

toro

Fetter Teil des Thunfisches
fatty part of the tuna

wagyu

Wortwörtlich «japanisches Rind», Bezeichnung für die fettdurchzogenen
Fleischstrukturen japanischer Rindersorten
literally «Japanese beef», used to describe the fat-intensive beef from Japan

washoku

Japanische Küche
Japanese cuisine