

„Irasshaimase“

oder „willkommen“ heisst Sie das Sala of Tokyo seit 1981. Als ältestes japanisches Restaurant der Schweiz zelebrieren wir japanisches Essen und Trinken, und die Freude am Miteinander. Nach Grundsätzen der Frische bereiten wir Ihre Speisen erst zu, wenn sie bestellt werden. So wird Ihr Sushi erst zubereitet, nachdem die Bestellung eingegangen ist, und kommt niemals fertig aus dem Kühlschrank. Unser kleines Team stellt die hochwertigen Gerichte mit viel Liebe und Genauigkeit her. Diese Entschleunigung erfordert eine gewisse Zeit, doch gerne überbrücken wir das Warten mit einem feinen Glas Sake, wenn Sie so wollen.

Geniessen Sie japanische Authentizität im Herzen von Zürich:

Die **Kaiseki - Küche** hat, so sagt man, ihren Ursprung bei den Zen-Mönchen. Unser Überraschungsmenü wird regelmässig saisonal angepasst.

Toro, der fette Teil des Bauchlappen vom Thunfisch, gilt auch in Japan als besondere Delikatesse. Wir sind stolz darauf, Ihnen feinen **Toro** in Form von Sushi und Sashimi anbieten zu können.

Das Fleisch von **Kobe-Rindern** ist berühmt für seine Fettmarmorierung und den einzigartigen Geschmack, doch auch die australische Kreuzung vom Kobe-Rind mit dem Black Angus-Rind gereicht zu Höhenflügen am Gaumen. Wir bieten Ihnen sowohl das Kobe-Rind (Klasse A5) als auch das australische Wagyu (Klasse 9) an. Vergleichen Sie, und überzeugen Sie sich selbst.

Dozo goyukkuri, nehmen Sie sich Ihre Zeit.

Lorenz Muster und Team Sala of Tokyo

Sollten Sie für einmal in Eile sein, teilen Sie es bitte sogleich dem Service mit.

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten dürfen Sie sich gerne an das Personal wenden.

Unsere Öffnungszeiten

Mittag: Dienstag bis Freitag 11.45 – 14.30

Abend: Dienstag bis Samstag 18.00 – 23.00

Sonntag und Montag geschlossen.

Letzte Küchenbestellung

13.30

21.30

Alle Preise verstehen sich in CHF, inklusive 8% Mehrwertsteuer

Tokubetsu Kaiseki
(wird tischweise serviert)

Otoshi Gruss aus der Küche

Zensai Kleine Leckerbissen

Sashimi Frischer, roher Fisch

Agemono Gebackenes vom Feinsten

Miso Shiru Die traditionelle Suppe

Shisakana Eine kleine Überraschung

Yakimono Grillierte Delikatessen

Onikuryori 50g Entrecôte vom Grill...

...Sie wählen:

ohne Entrecôte 120

vom U.S. Rind 140

vom AUS Wagyu 160

vom JP Kobe 190

Sushi Zum Abrunden

Dessert Eine süsse Verführung zum Schluss

Passend zum Menü:

3er Begleitung Sake 49

6er Begleitung

6 Sake 95

oder 4 Sake und 2 Weine 95

Bitte beachten Sie, dass das Menü bei Bestellung nach 21 Uhr zügig serviert wird.

Menü Set

Zwei saisonale Überraschungsvorspeisen und Miso-Suppe. Ihr Hauptgang wird mit Reis und Pickles serviert. Hauptgang nach Ihrer Wahl:

Gyudon	Reisschale mit hauchdünnem Rindfleisch belegt. An hausgemachter Zwiebelsauce im japanischen Stil	59
Yakitori	5 Pouletspiessli an Sauce auf dem Holzkohlengrill zubereitet	69
Teriyaki	150g zartes Rinds-Entrecôte vom Holzkohlengrill:	
	U.S. Rind	74
	AUS Wagyu	160
	JP Kobe	280
Zukedon	Reisschale mit Fisch und Gemüse an Wasabi-Yuzu-Dressing	66
Shake	Lachsfilet vom Holzkohlengrill	69
Tai	Filet von der Dorade vom Holzkohlengrill	72
Maguro	Thunfischfilet kurz gegrillt, innen roh, fein geschnitten	78
Gindara	marinierter Kohlenfisch mit süsslichem Miso-Topping	95
Unaju	Aal vom Holzkohlengrill mit süsslicher Sauce auf Reis	85
Sashimi	Itamae sans saisonale Auswahl von rohem Fisch und Meeresfrüchten	75
Nigiri	Itamae sans Auswahl an 9 Stück Nigiri und 1 Tekkamaki	84
Tempura	im Teig ausgebackene Crevetten, Fisch und Gemüse	72
Vegetarisch	vegetarische Überraschungen mit Tempura im Hauptgang	72

Sashimi: roher Fisch und Meeresfrüchte

Moriawase Sashimi	Auswahl vom Itamae san an rohem Fisch und Meeresfrüchten	44
	halbe Portion	25
Maguro Sashimi	Thunfisch Sashimi	47
	halbe Portion	28
Toro Sashimi	zartes Sashimi vom fetten Bauchlappen des Thunfisches	85
	halbe Portion	55
Tuna Tatar	crunchy, mit knusprigem Streusel nach Hausrezept	29
	spicy, mit Piri Piri – Chili-Öl	29
Shiromi Usuzukuri	Dünn geschnittener, weisser Fisch	47

Sushi: Reis und roher Fisch und Meeresfrüchte

Sushi Moriawase	Auswahl vom Itamae san an 9 Nigiri und 1 Tekkamaki	60
	halbe Portion, 5 Nigiri	34
Temaki	Handrolle mit Inhalt nach Wahl, ab	15
Hosomaki (Reis im Algenblatt. Schmale Rolle à 6 Stück)		
	Tekkamaki Thunfisch	15
	Shakemaki Lachs	15
	Spicy Maki Pikant gewürzter Thunfisch	15
	Kappamaki Gurke	12
	Avomaki Avocado	12
	Nattomaki fermentierte Sojabohnen	15
Inside Out Rollen (Reis im Algenblatt. Breite Rolle à 8 Stück)		
	California Avocado, Lachs, Thunfisch	20
	Kanicalifornia Krabbenfleisch, Avocado	22
	Ebitempuramaki Crevetten Tempura, Avocado	20
Extra Portion eingelegten Ingwer		3

Für Nigiri haben wir ein täglich wechselndes Angebot ab 7 CHF pro Stück, je nach Verfügbarkeit. Gerne dürfen Sie sich beim Service nach weiteren Möglichkeiten erkunden.

Japanische Nigiri-Spezialitäten die wir täglich anbieten:

1 Stück Toro Nigiri	fetter Teil vom Bauchlappen	15
1 Stück Uni Nigiri	Seeigel	12
2 Stück Kobe Nigiri	Fleisch vom Kobe Rind	36

À la carte

Stellen Sie sich frei zusammen wonach es Ihnen gelüstet. Teilen Sie mit Ihren Tischgenossen oder bestellen Sie nur für sich: Es steht Ihnen frei, zu wählen.

Ippin Ryori: Kleine Einzelspeisen

Edamame	junge, gekochte Sojabohnen	11
Shishito Peppers	Grüne Shishito-Paprikas mit Sesam	12
Wakame Salada	Wakame-Algen an Reissessig	12
	zusätzlich mit Oktopus / mit Krabbenfleisch	17 / 19
Miso Shiru	hausgemachte Miso-Suppe	9
Beef Tatar	75g Rindstatar mit Sesamöl und Bio-Eigelb	22
Beef Tataki	75g gegrillte, kalt servierte Rindsentrecôtestreifen	29
Horenso Ohitashi	kalter Blattspinat	14
Small Salada	kleiner Gartensalat an Salas Hausdressing	8
Yasai Salada	bunter Salat an Salas Hausdressing	13
Kaisen Salada	bunter Salat mit rohem Fisch und Meeresfrüchten an Salas Hausdressing	28
Tempura	ausgebackenes Gemüse, Fisch und Crevetten	45
	als halbe Portion	28
Yaki Shiitake	Frische Shiitake-Pilze vom Holzkohlegrill mit Ponzu-Sauce	16
Nasu Dengaku	Aubergine mit süsslichem Miso-Topping	14
Brokkoli Goma Ae	Brokkoli mit hausgemachter Nuss-Sauce	11
Tako-Avo-Salada	Oktopus und Avocado an Wasabi-Dressing	18
Softshell Crab	am Stück frittierte Krabbe mit Yuzu-Mayonnaise	32
Konomono	Gemüsepickles	8
Gohan	gedämpfter Reis	4
Yakionigiri	2 Stück gegrillte Reisballen	12

Yakimono: Feines vom Holzkohlegrill

Hotateyaki	Jakobsmuscheln vom Grill	26
Tai	Filet von der Dorade	37
Shake	Lachsfilet	33
Maguro	Thunfischfilet kurz gegrillt, innen roh, fein geschnitten	48
Gindara	Kohlenfisch mit süsslicher Miso-Sauce	65
Unagi Kabayaki	geräucherter Aal an süsser Sojasauce	60
Yakitori	5 Pouletspiessli an hausgemachter Sauce	36
Teriyaki	150g Rinds-Entrecôte vom...	
	...U.S. Rind	49
	...AUS Wagyu	120
	...JP Kobe	250

Nabemono

Eintopfgerichte

Unsere Eintopfgerichte servieren wir gerne ab mindestens 2 Personen. Die Preise verstehen sich pro Person.

Ob Sukiyaki oder Shabu Shabu, wählen Sie Ihr Fleisch. 120g...

...U.S. Rind	77
...AUS Wagyu	150
...JP Kobe	280

Sukiyaki Hauchdünn geschnittenes Rinds-Entrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln. Gekocht in einer delikaten Sauce auf Soja und Mirin-Basis. Dazu Miso-Suppe, Reis, Pickles und Bio-Ei-Dip.

Shabu-Shabu Hauchdünn geschnittenes Rinds-Entrecôte, frisches Gemüse, Pilze, Tofu und Glasnudeln. Kurz in einer Brühe gekocht. Dazu Miso-Suppe, Reis, Pickles und hausgemachte Ponzu- und Nussauce.

Lunchmenu: 11.45 – 13.30 Uhr (DI-FR)

Menu 1 * Sushi	Miso-Suppe 8 Stück California Roll / 6 Stück Maki Roll / 3 Stück Nigiri	25
Menu 2 * Tempura	Zensai (kleine Vorspeisenvariation) Gemüse Tempura, Miso-Suppe, Reis und Pickles Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	29 +5
Menu 3 Yakitori- lunch	Zensai (kleine Vorspeisenvariation) 5 Stück Poulet-Yakitori Spiesschen Miso-Suppe, Reis und Pickles	36
Menu 4 Bento	Miso-Suppe, Reis, Pickles und der klassische Lunch in der Bento-Box Extra 1 Stück Crevetten-Tempura	42 +5
Menu 5 Gyudon	dünne Rindfleischstreifen auf Reis mit japanischer Zwiebelsauce Miso-Suppe und Pickles	32
Menu 6 Business- lunch	Zensai & Sashimi & Tempura Teriyaki Rinds-Entrecôte oder gegrillter Tagesfisch Miso-Suppe, Reis und Pickles	72

Die Menus mit * bereiten wir gerne auch vegetarisch zu.
Bitte sagen Sie es uns, wenn Sie in Eile sind. Danke.

Portion lunch Sashimi extra 9
kleiner Salat extra 5