



餐廳內設有經典日式酒吧，體現大和民族的品酒文化，加上夜間現場音樂燈光演出，獻上超越五感的用餐體驗。WA-RA 餐廳以日本江戶時期藁燒 (wa ra yaki) 料理手法為特色，以稻桿大火炙燒食材，綴以稻草香氣，最大限度保留食材的鮮美精華。

WA-RA is situated on the 5th floor, showcasing menus worked with unique traditional Japanese cooking techniques, featuring rice straw-smoked ingredients (wa ra yaki technique). The WA-RA bar reinvents the Izakaya ambience, serving classic Japanese liquors, whiskeys, sleek crafted cocktails, and together with an evening live light show, creates an experience beyond your senses.



堅果
Nuts



甲殻類
Crustacean



貝類
Shell



全素
Vegetarian



蛋
Egg

価格は消費税込みの価格で別途サービス料10%を申し受けます。

All prices are subjected to a 10% service charge

Corkage Fee: Wines NT\$500/bottle; Spirits & Sakes NT\$1,000/bottle



シェアメニュー 2人前
Sharing Menu for 2 people
NT\$3,580

海鮮胡麻豆腐 トマトゼリーかけ / 2つ 🌿🍷🍷
Sesame Tofu and Tomato Jelly with Seasonal Seafood / 2 servings

鰹たたき / 1つ
Wara-yaki Seared Bonito Tataki / 1 serving

南瓜スープ / 2つ
Japanese Pumpkin Soup / 2 servings

ソフトカニ天ぷら / 1つ 🍷
Soft Crab (1 piece) / 1 serving 🍷

薫焼き牛肉サーロインステーキ 250g / 1つ
Wara-yaki U.S. Beef Sirloin Steak 250g / 1 serving

鰻蒲焼 / 1つ 🍷
Eel Rice / 1 serving

ライチプリンとベリーソース / 2つ 🍷
Lychee Pudding with Berry Sauce / 2 servings 🍷

本メニューはIHG One Rewards会員割引の対象外となります。
IHG Member Discount is not applicable for above sharing menu.



シェアメニュー 4人前
Sharing Menu for 4 people
NT\$6,600

鰹たたき / 1つ

Wara-yaki Seared Bonito Tataki / 1 serving

12巻握りの盛り合わせ / 1つ 🍣🍤

Assorted Seafood Nigiri (12 pieces) / 1 serving 🍣🍤

南瓜スープ / 4つ

Japanese Pumpkin Soup / 4 servings

鮎と花ズッキーニの天ぷら / 2つ

Zucchini Flower Stuffed with Ayu Sweetfish / 2 servings

煮穴子天婦羅 / 1つ

Conger Eel / 1 serving

焼き野菜サラダ / 1つ 🥗

Sautéed Mixed Vegetables with Mushroom Purée / 1 serving 🥗

薫焼き牛肉サーロインステーキ 250g / 1つ

Wara-yaki U.S. Beef Sirloin Steak 250g / 1 serving

銀だらの西京焼き / 2つ 🍣

Saikyo-yaki Black Cod / 2 servings 🍣

薫焼きサーモンといくらの炊き込み御飯 / 1つ

Wara-yaki Salmon Simmered Rice with Salmon Roe / 1 serving

ライチプリンとベリーソース / 4つ 🍮

Lychee Pudding with Berry Sauce / 4 servings 🍮

本メニューはIHG One Rewards会員割引の対象外となります。
IHG Member Discount is not applicable for above sharing menu.



スープ
Soups

南瓜スープ 🍲 NT\$260
Japanese Pumpkin Soup 🍲

すっぽんお碗 🍲 NT\$350
Soft-shelled Turtle and Egg Tofu Broth 🍲

めん類
Noodle

おすすめ 鴨南蛮蕎麦 NT\$350
Duck Breast Soba Noodles

鯛胡麻味噌煮素麺 🍜 NT\$420
Sesame Miso Somen Noodle with Snapper 🍜

寿司
Sushi

おすすめ 雲丹寿司 NT\$720
Sea Urchin (1 piece)

7巻握り 🍣🍣 NT\$880
Assorted Nigiri (7 pieces) 🍣🍣

10巻握り 🍣🍣 NT\$1260
Assorted Nigiri (10 pieces) 🍣🍣



前菜 Appetizers

おすすめ	海鮮胡麻豆腐 トマトゼリーかけ 𦵇𦵇𦵇	NT\$350
	Sesame Tofu and Tomato Jelly with Seasonal Seafood 𦵇𦵇𦵇	
	サーモン柚子黄身酢掛け カナッペ風 𦵇	NT\$360
	Norwegian Salmon with Egg Yolk Sauce 𦵇	
	ブリサラダ	NT\$450
	Sliced Yellowtail with Mustard Sauce	
おすすめ	鰹たたき	NT\$480
おすすめ	Wara-yaki Seared Bonito Tataki	
おすすめ	厚岸産牡蠣 𦵇	NT\$380
おすすめ	Akeshi Oyster (1 piece) 𦵇	
	アメリカ産サーロインサラダ 胡麻ドレッシング 𦵇	NT\$580
	Rare U.S. Beef Sirloin with Sesame Dressing 𦵇	
	刺身盛り合わせ (7種) 𦵇𦵇	NT\$1,180
	Assorted Seasonal Sashimi (7 pieces) 𦵇𦵇	



揚げ物 Tempura / Deep-fried Selections

揚げ出汁胡麻豆腐  Agedashi Sesame Tofu 	NT\$250
 ズッキーニ天婦羅 魚と枝豆のディップ添え Zucchini with Fish and Edamame Dip	NT\$250
野菜かき揚げ  Mixed Vegetables Kaki-age 	NT\$260
ソフトカニ天ぷら  Soft Crab (1 piece) 	NT\$320
桜海老かき揚げ  Sakura Shrimp 	NT\$320
海老天ぷら  Prawn (1 piece) 	NT\$320
 鮎と花ズッキーニの天ぷら Zucchini Flower Stuffed with Ayu Sweetfish	NT\$320
イトヨリダイ天ぷら 大葉味噌添え Japanese Threadfin Bream with Shiso Miso Sauce	NT\$460
煮穴子天婦羅 Conger Eel	NT\$520









焼き物 Grilled & Wara-yaki Selection

	丸なす田楽 ㊦ Red Miso Glazed Dengaku Eggplant ㊦	NT\$320
おすすめ	鶏もも肉炭火焼 おろしポン酢のせ Charcoal Grilled Chicken Thighs with Grated Radish and Ponzu Vinegar	NT\$460
	鳥もも肉柚子胡椒焼き Yuzu Pepper Grilled Chicken Thighs	NT\$420
	鴨ロースとイチジク 葱ソース掛け Duck Breast with Fresh Fig and Green Onion Sauce	NT\$460
	サーモン幽庵焼き Yuan-yaki Salmon	NT\$460
おすすめ	銀だらの西京焼き ㊦ Saikyo-yaki Black Cod ㊦	NT\$550
	鰻蒲焼 Kabayaki Unagi	NT\$580
	牛肉フィレと筍のたれ焼き 木の芽味噌 Grilled U.S.Beef Fillet with Kinome Miso Sauce	NT\$680
	蕨焼豚トマホーク (骨付き) 400g Wara-yaki Tomahawk Pork Chops 400g	NT\$880
おすすめ	蕨焼き牛肉サーロインステーキ 250g Wara-yaki U.S. Beef Sirloin Steak 250g	NT\$1,160
おすすめ	蕨焼き九州和牛 100g / 200g Wara-yaki Japanese Wagyu Beef Sirloin Steak 100g / 200g	NT\$1,360 / NT\$2,600



煮物 Simmered Selection



焼き野菜サラダ 	NT\$320
Sautéed Mixed Vegetables with Mushroom Purée 	
鰻柳川鍋 	NT\$580
Eel Yanagawa Pot 	
焼きロブスター 白味噌柚子胡椒ソース 	NT\$1,240
Wara-yaki Lobster with Yuzu White Miso Sauce 	

御飯 Rice

梅茶漬け 	NT\$260
Ochazuke (Serves 1) 	
鰻御飯 	NT\$620
Eel Rice 	
帆立炊き込み御飯 	NT\$560
Simmered Rice with Dried Scallops 	
季節の炊き込み御飯	NT\$660
Simmered Rice with Season's Best Seafood	
牛肉と筍と台湾実山椒の炊き込み御飯	NT\$680
Beef and Bamboo Shoots Simmered Rice with Taiwanese Mountain Pepper	
 蕈焼きサーモンといくらの炊き込み御飯	NT\$760
Wara-yaki Salmon Simmered Rice with Salmon Roe	



デザート
Dessert

もち小豆スープ  NT\$160
Red Bean Soup with Mochi 

ライチプリンとベリーソース  NT\$180
Lychee Pudding with Berry Sauce 

パイナップルと藁アイスクリーム  NT\$280
Straw Flavoured Ice Cream with Pineapple 

 苺と酒粕アイス  NT\$320
Sake Lees Ice Cream with Mixed Berries 

