

青葉が輝く黒姫高原、涼風そよぐ丘の上で出逢う夏の贅沢

“深緑に浸る”アフタヌーンティー

長野県信濃町「Lomä Central Peaks」2026年7月より提供開始

ミシュラン三ツ星レストランでデザートディレクターを務めた川口 純史が描く甘美の芸術

清涼な風が吹き抜ける黒姫高原の丘の上、2026年2月の開業以来、唯一無二のウェルビーイングリトリートとして賓客を迎えてきたラグジュアリーリゾート「Lomä Central Peaks」より、五感を満たす特別な夏の調べをご案内いたします。



今回ご提供するアフタヌーンティーは、信州が育む豊かな大地の実りと瑞々しい季節の素材を川口の感性と業で調和させた甘美の芸術です。窓の外に広がる夏の深緑と静寂に包まれながら、「刻の贅沢に浸る」リトリート体験をご堪能ください。

予約サイト ▶ <https://www.tablecheck.com/shops/loma-hotels-loma/reserve>

Lomä (ロマ) Central Peaks 広報担当

担当 : 大石 (070-3325-3155)、千木良 Email : tokyo_pr@sakurajyuji.jp

■“深緑に浸る”アフタヌーンティー

深く鮮やかに澄み切った深緑に包まれる黒姫山に溶け込むような、淡く美しい色を表現した、旬を迎えた杏と白桃を使用したアフタヌーンティー。杏は、日本一の生産量を誇る、長野県千曲の杏。そのパートナーとして、酸味と相性の良い甘くとろける白桃。

軽食にも信州の食材をふんだんに使用。

スターシェフ川口が織りなす「Pâtisserie Lomä」初のアフタヌーンティーをご堪能ください。



- 上段
- ・杏と白桃のタタン
 - ・杏とマンゴーのショートケーキ
 - ・杏とミルクガナッシュのボンボン
 - ・マンゴープリン



- 中段
- ・杏のシュークリーム
 - ・白桃と杏のムース
 - ・杏と杏仁のヴェリーヌ



- 下段
- ・信州野菜のバーニャカウダー
 - ・バゲットサンド 塩丸いか
 - ・バゲットサンド 信州サーモン
 - ・生ハムと人参のタルトレット

- ・スコーン（プレーン、ショコラ）
- ※コンディメントとして杏と赤桃のコンフィ
- ・コーヒー、紅茶とともにお愉しみください。

ご提供価格：8,800円（税込）/1人

※食材の供給状況により、提供を終了いたします。

ロマ公式WEBサイト及びインスタグラムにて告知いたします。

予約サイト ▶ <https://www.tablecheck.com/shops/loma-hotels-loma/reserve>

Lomä（ロマ）Central Peaks 広報担当

担当：大石（070-3325-3155）、千木良 Email：tokyo_pr@sakurajyuji.jp

■風が澄み、緑が深まる黒姫の景観

黒姫山と妙高山、そして斑尾山に囲まれた信濃町黒姫は、黒姫高原と野尻湖を有する、心癒される自然に満たされた場所です。夏の最盛期には、澄んだ空気と深まる緑が織りなすここでしか体験することのできない特別な刻に出逢えます。



ラグジュアリーリゾート「Lomä Central Peaks」は、特別な刻の流れる黒姫の高原の丘にある10部屋だけの特別な静域。包まれる自然、ここで感じるすべての刻が愛おしく、どこか懐かしい、貴方とともに大切なその人の思い出に寄り添う場所。



「Lomä（ロマ） Central Peaks」公式サイト ▶ <https://loma-hotels.com/>

Lomä（ロマ） Central Peaks 広報担当

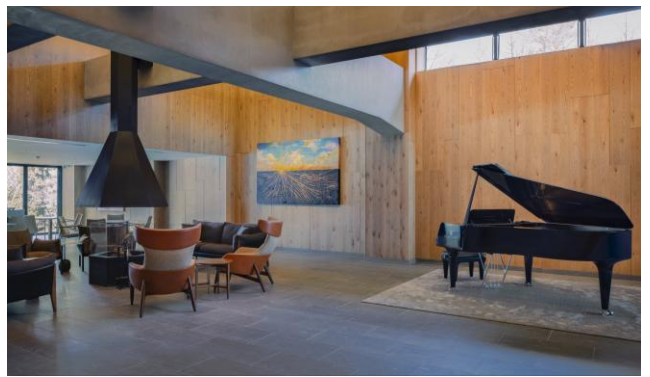
担当 : 大石 (070-3325-3155)、千木良 Email : tokyo_pr@sakurajyuji.jp

■ラグジュアリーリゾート「Lomä Central Peaks」

コンセプトは「刻の贅沢に浸る。」

霊山「須弥山（しゅみせん）」にも例えられる「妙高山（みょうこうざん）」を眼前に望む、10室の客室を擁する、お客さまの刻を調律する静域です。

エントランスに足を踏み入れた瞬間、暖炉のぬくもりとともにスタインウェイ&サンズの音色が上質な刻のはじまりを告げ、選び抜かれた最上級の体験があなたを包みこみます。黒姫だからこそその四季折々の刻の喜びを、Lomäでの食や文化体験、岩風呂での湯治、自然とのふれあいを通じてご提供いたします。



「Lomä（ロマ） Central Peaks」公式サイト ▶ <https://loma-hotels.com/>

Lomä（ロマ） Central Peaks 広報担当

担当 : 大石（070-3325-3155）、千木良 Email : tokyo_pr@sakurajyuji.jp



■施設名称とロゴの由来

野尻湖を有する黒姫から諏訪・八ヶ岳を横断する信州エリアは、その雄大で豊沃な自然の中で縄文の時代から人々を満たす生活圏であるとともに文化の交流地点でした。「信濃富士」とも呼ばれる「黒姫山（くろひめやま）」を中心とした北信五岳はそこで暮らす人々にとって特別な存在であり、黒姫～妙高エリアを「Central Peaks」と称した口伝があることから、施設名称となるフィンランド語で“長期の休暇”を意味する「Lomä（ロマ）」とともに、このホテルのロゴには「Central Peaks」を冠することにいたしました。

■ラグジュアリーリゾート「Lomä（ロマ）」の位置づけ

価値観の多様化とともに変革が求められ続ける現代社会では、変化の中で意思決定を行うエグゼクティブ層のウェルビーイングが、組織の持続的成長を左右する経営課題になります。

SakuraJuji Groupは、幅広い顧客ニーズの中で、エグゼクティブ層への価値提供として極めて満たされた状態「EX-Well-Being（エクストラ・ウェルビーイング）」に導くため、事業領域を「Medical」「Experience」「Solution」の3つのカテゴリーに再編・強化する中でホテル・リゾート事業のフラッグシップとなる唯一無二のリトリート体験を提供するラグジュアリーリゾート「Lomä（ロマ）」を創造いたしました。

■Sakurajuji Groupについて

SakuraJuji Groupは、医療・介護・予防医療のヘルスケア領域において、社会に必要な様々な事業やサービスを全国に展開しています。人生100年時代を迎える今、これまで高齢者医療に向き合ってきた私たちにできることは何か。それは、病気やケガを治す身体的なケアだけでなく、精神的・社会的に「生きるを満たす」新たな概念による事業やサービスを提供していくことです。時代の変化に対し、進化し続けることで、「身体の健康」に加え、「心の充足」、「ヒト・まち・社会のあり方」これら3つを基軸に、QOL(生活の質)の豊かな未来を切り拓く「ウェルビーイング・フロンティア」を目指してまいります。

「Sakurajuji Group」総合サイト ▶ <https://sakurajuji.com/>

sakurajuji

Lomä（ロマ）Central Peaks 広報担当

担当 : 大石 (070-3325-3155)、千木良 Email : tokyo_pr@sakurajuji.jp