

# JESSE JAMES FOOD MENU

## Original & TexMex

JJ40年の歴史の中で生まれた名物 ビーフ&チリの煮込料理  
初来店の方はまずはこちらからトライしてみてください



## Chili Con Carne ¥800

チリ・コン・カーン (ガーリックトースト2枚添え)

チリ、トマト、牛肉をじっくり煮込んだJJ名物料理 (スペイン語で意味:「チリ」と「肉」)

●Laza Chili	「ラザ・チリ」	チリ&マカロニのチーズグラタン	¥1,200
●Tortilla Pizza	「タコス・ピザ」	トルティーヤのカリカリスナックピザ	¥1,100
●Chilli Tacos	「チリ・タコス(2枚入)」	TEX・MEXの定番	¥1,000
●Casadilla	「ケサティーヤ」	トルティーヤとチーズのホットサンド	¥800

## Sausage

●Variety of Sausages	「ソーセージの盛合せ」	3種類入ってバラエティーに	¥2,200
●Choruses Sausages	「チョリソー・ソーセージ」	辛々ソーセージ	¥1,100

## Salad

●Lettuce Salad	「コンピネーション・サラダ」	蒸物中心の生野菜	¥800
●Tomato Salad	「トマト・サラダ」	新鮮トマトをカット	¥800
●Sticked Vege	「スティック・サラダ」	生野菜を食べやすく	¥800

## Snack

●Beef Jerky	「ビーフ・ジャーキー」	乾物の定番	¥800
●Mix Nuts	「ミックス・ナッツ」	軽く一杯 そんなときには	¥700
●Tacos Chips	「タコ・チップス」	トルティーヤ揚げチップス	¥700
●Kiss Chocolate	「ハーシース・キスチョコ」	やっぱり甘いものも必要	¥700

\*ソース類・柿ピー等の追加: @¥100 で出来ます

# JESSE JAMES FOOD MENU

【お客様へ】

チャージ お一人様：¥500

当店はバーボンウィスキー専門の小さな酒場です  
酒類をご注文されない方のみ、未成年の方の入店をご遠慮頂いております

お会計はグループごとに、お支払いは現金のみとさせて頂いております  
(クレジットカード等のお支払いは出来ません)

【Attention】

Cover Charge per person : ¥500

We are a small bar specializing in bourbon whiskey.  
Only those who do not order alcoholic beverages and minors are prohibited from visiting.  
Payment will be made by group, and only cash is accepted.  
(Credit card payments are not accepted)

## BEEF RIBEYE STEAKS



当店自慢の「ステーキ」をお召し上がり下さい  
皆様で美味しいバーボンとおつまみを  
楽しみながらくつろぎの時間を！

### リブアイ・ステーキ

250g ¥3,300 / 350g ¥4,600 / 450g ¥5,900

【オベレーション上、一度に複数枚のご注文をお受けできない場合がございます】

ステーキソース(1枚につき1種)

◆和風



◆ペッパー



◆ガーリック



ステーキのサイドにいかがですか ガーリック・トースト：◎¥100 / トルティーヤ：◎¥200

# WELCOME to BOURBON WHISKY SPECIALTY SHOP

「JJ」のおすすめバーボンは、これ!!

## Maker's Mark



多くのファンに信頼され愛されているバーボン・ウイスキー「メーカーズ・マーク」  
一本、一本手作りの味わい深さをぜひご堪能ください

Maker's Mark Red Top

メーカーズマーク・レッドトップ(45度)

30ml ¥800 / 240ml ¥4,000 / Bottle ¥10,000



### 「ボトルキープしてる雰囲気で飲みたい」



そんな お客様のご要望にお応えして  
「チョコっとボトル」作ってみました!



240ml(8杯分)を「デキャンター」に入れてご提供、  
ボトルで飲んでいる雰囲気が味わえます♪  
30ml(1杯分)でのご注文よりかなりお得です!!



(こちらの飲み残しのボトルキープは出来ませんのでご注意ください)

# BEER



アメリカ生まれの生産量世界 No.1 ビールバーボンの前に一杯どうぞ!

**Budweiser バドワイザー ¥800**

## JESSE JAMES STORY

当店の原号「ジェシー・ジェームス」彼はどんな人物なのか?どこで何をしていたのか?  
そのアメリカの伝説的人物が歩んだ軌跡をご紹介します

1847年9月5日 ミスーリ州生まれ  
アメリカ史上 最初の銀行、列車強盗(1866年~16年間で21件)  
1882年4月3日 当局の密偵者「フォード兄弟」に背後から撃たれ死亡

1861年、奴隷解放をめくって勃発した「南北戦争」は約4年の間、アメリカ合衆国の各州で  
激戦を繰り広げ、最終的には奴隷解放派の北軍が勝利しました  
ジェシー・ジェームスは南軍の少年ゲリラ隊に所属していたが、激変してしまった生活環境に  
不満を持っていた彼は仲間と共にアメリカ歴史上初の「強盗団」を作り上げます

1866年2月13日「ミスーリ州クレイ郡貯蓄銀行 襲撃」これがアメリカ合衆国初の銀行強盗です  
これだけでは単なる「悪者」なのですが、なぜ「ジェシー・ジェームス一味」が伝説として残ったのか?  
それは、この銀行強盗こそが彼ら自身の「抵抗の証」であったからなのです  
当時彼らが襲った場所は「北軍派」の所であり、これが変化を求められ圧政を強いられていた  
「南軍派」の唯一の刺激となっていたからなのです  
しかし、時代が変化に対応するに連れ、社会も変わり、組織の結束も弱まって一味も解散となります  
その後、当局の執拗な追跡により、密偵者によって殺害されました

## JESS JAMES FAMILY

ジェシー・ジェームスって三鷹だけ?と思ひの方に  
三鷹店とはちがうそれぞれの味わいある雰囲気を感じ上がりを添えてくれます

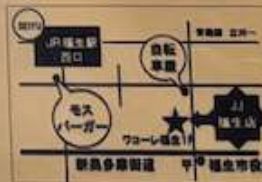
### ジェシー・ジェームス立川店

「立川をジャズの街に」をキャッチフレーズに  
連日生演奏が聴けるのが「ジェシー・ジェームス立川店」  
この三多摩には、類を見ないニューヨーク・スタイルの  
エネルギッシュなエンターテインメント・ハウス  
メニューも他のライブハウスとは異を事にした個性ある  
JJ独自のスタイルを貫き通しています  
連日、生演奏を聞きながらバーボン・ウイスキーと  
オリジナル・アメリカンフードを味わう事ができる  
まさしく「ライブ・レストラン」なのです



### ジェシー・ジェームス福生店

福生といえば基地の街、そして数あるアメリカンな場所の中で  
一際雰囲気を醸し出している「ジェシー・ジェームス福生店」  
思わずアメリカ人もふらりと立ち寄る店構え  
店内もアメリカサイズでテーブルや椅子は  
木をその家味カットして使ったゆったりサイズ  
まるで本国の南部のステキハウスを  
思い浮かべさせます



ジェシー・ジェームスは40年以上「バーボン・ウイスキー」一筋に営業してきました  
ぜひ、心ゆくまでじっくりと「J」のお勧めする「バーボン・ウイスキー」をお楽しみください

代表的なスタンダード銘柄

**Old Crow**

オールド・クロウ (40度)

30ml ¥600 / 240ml ¥3,000 / Bottle ¥8,000



幸せの薔薇、スッキリ感がなかなか

**FOUR ROSES**

フォアローゼス (40度)

30ml ¥700 / 240ml ¥3,500 / Bottle ¥9,000



バーボンの特徴を前面に出しています

**EZRA BROOKS**

エズラ・ブルックス (45度)

30ml ¥700 / 240ml ¥3,500 / Bottle ¥9,000



この金のラベルは誰でも1度は見ているはず

**I.W. HARPER GOLD MEDAL**

I. W. ハーパー ゴールドメダル (40度)

30ml ¥700 / 240ml ¥3,500 / Bottle ¥9,000



飲みやすくなった七面鳥

**WILD TURKEY Standard**

ワイルドターキー・スタンダード (40度)

30ml ¥700 / 240ml ¥3,500 / Bottle ¥9,000



バッファロー・トレース、プラントンの原点

**Ancient Age**

エーシェント・エイジ (40度)

30ml ¥800 / 240ml ¥4,000 / Bottle ¥10,000



長生きおじいちゃんはズッシリと

**OLD GRAND DAD BONDED**

オールドグランドッド・ボンテッド (50度)

30ml ¥900 / 240ml ¥4,500 / Bottle ¥11,000



エイジ社が力をあげて作り上げた銘酒

**Buffalo Trace**

バッファロー・トレース (45度)

30ml ¥900 / 240ml ¥4,500 / Bottle ¥11,000



皆が知ってるこのラベル

**Jack Daniel's Black No.7**

ジャックダニエル・ブラック (40度)

30ml ¥800 / 240ml ¥4,000 / Bottle ¥10,000



ノンアルコール・ビール：¥600

ソーダ / ジンジャエール(辛口) / コーラ

ウーロン茶 / ウォーター：¥300

水割り・チエイサー(30mlご注文の場合)：@¥100

氷代(240ml以上ご注文の場合)：@¥100

【ボトルキープ期間：2ヶ月間】

# HOW to BOURBON WHISKY

- バーボン・ウイスキーって？ -  
意外と知らない「バーボン」の知識コーナー

## バーボンウイスキーの発祥について

当初イギリスからの輸入飲料が主流でしたが  
そのうちに現地でのウイスキー作りが始まりました  
次第に開拓が中西部に及び、ケンタッキーで豊富なコーンやライ  
天然の石灰水(ライムストーン・ウォーター)というウイスキーに  
重要な資源との出会いによってすばらしい「バーボン・ウイスキー」が生まれたのです



## 「バーボン」も「ウイスキー」の一つです



よく「バーボンとウイスキーってどう違うの？」と聞かれますが  
“Bourbon”とは、フランス語で「ブルボン」と読みます  
当時ブルボン王朝は独立戦争時に合衆国に味方しました

独立後感謝し、国内各地にフランスゆかりの名称をつけました  
そしてその当時ケンタッキー州バーボン郡という地域で  
作られていたので「バーボン・ウイスキー」と呼ばれたのです

(ちなみに日本⇒ジャパニーズ・ウイスキー、カナダ⇒カナディアン・ウイスキー等と国名を付けて呼びます)

## 「ウイスキー」のスペルの違いは？

バーボンのラベルには「whisky」と「whiskey」の2種類のスペルがあります  
これは英語圏の出身地の違いです  
現在バーボンは「whiskey」と表記する銘柄が多いのですが  
これはアメリカで最初にウイスキーを蒸留したのが  
アイルランド系移民の人々だったからと言われています  
ちなみにメーカーズマークを生んだスコットランド系移民の「サミュエル家」は  
家筋を大事にし「Whisky」と表記しています



## ライムストーン・ウォーターって？

アラスカ、カナダ、そしてロッキー山脈から伝わって流れる地下水が  
ケンタッキーの地盤である石灰岩から湧き出ます  
水に含まれる雑味等をきれいに濾過し、石灰分の過剰な酸を抑え  
ウイスキーのうまみを引き出させてくれるのです

## バーボンは内側を焦がした新樽で熟成させる

きっかけは諸説様々偶然が生んだ色々な説が残っていますが  
現在は連邦アルコール法の製法規定に含まれています  
この内側を焦がした新樽で寝かせる(熟成)事によって  
バーボン特有の「琥珀色」や「風味」が生まれます



# HOW to AMERICAN FOOD

アメリカ南部の料理って？  
意外と知らない「サウス・アメリカン・フード」の知識コーナー

アメリカの食べ物って？ よく考えると出てくるものはハンバーガーにホット・ドック、ポテトチップスやアイスクリームと典型的なファーストフードや甘いものを想像される方が多いのでは？  
食事では「七面鳥の丸焼き」といったボリュームたっぷりのお肉料理が当たり前と思いでありませんか？  
確かにアメリカを代表している食べ物のイメージはそういったものを思い浮かべられることは否めませんが、そこで「アメリカ南部料理」のルーツを皆さんにご紹介したいと思います。  
アメリカは移民の国であり、あらゆる文化が集まった多民族国家。イギリスからフランス、イタリア、スペイン、アフリカといったあらゆる国々の食文化が交差し発展した食文化の宝庫でもあるのです。

## 【アメリカ南部料理のルーツ】

### テックス・メックス



19世紀半ばにメキシコから独立させたテキサス州に住んでいたメキシコ人達の料理が起源です。牛肉、玉葱、トマト、チリをじっくり煮込んだ「チリコン・カーン」や、細かく挽いたトウモロコシ粉を薄くのばし、酵母を入れずに焼いた「トルティーヤ」に肉や野菜をたっぷり包んで食べる「タコス」等が最も有名です。また、テキサスは牧場が多く、牛肉が豊富だったことから、白人の食べ物との融合で出来た「メキシカン・ステーキ」（チリ、トウモロコシ、オリーブなどこってりしたソースで味付けしたビーフ・ステーキ）なども代表的なもののひとつです。  
JJのおつまみは日本でもなじみの出てきた、この「TEX・MEX」がおもになっています。

### ケイジャン料理&クリオール料理



ケイジャン料理は、18世紀半ばに英国系のアメリカ人に追われたフランスの植民者達がやがてルイジアナ州の南部に暮ら着き、ケイジャンと呼ばれる独特の文化を持つ集団となります。彼らが土地の材料（時には、豚【ウニ】の肉、ザリガニの肉など）を使って作る料理を「ケイジャン料理」と言います。もともとは南フランスの料理が基になっていて、おもにカエンペッパー、グリーンペッパー、レッドペッパーを使っているのが特徴です。

一方、クリオール料理とは、カリブ海からニューオーリンズ経由で入ってきた料理が基になっています。おもにカキや各種のシュリンプを始めとしたシーフード料理が多く、代表的なものではアフリカ起源のオクラをうまく使った「ガンボ」と言うシチューが有名です。ケイジャン料理とクリオール料理にはほとんど違いがありません。しかし厳密にするとケイジャン料理の方が辛味が強く、全ての材料を一括に料理するのに対して、クリオール料理は個別に料理する事が多いです。

### ソウル・フード



深南部（ディーブ・サウス）における黒人文化の中で発展し、現在までの南部における料理の基礎を作ったといわれています。奴隷時代の黒人達が生き残る為に工夫した料理で、栄養価の高いものをうまく調理していました。素材は、牛や豚の足や内臓、トウモロコシのパン、カブの葉、ビーンズなど。最も有名なのは「キャット・フィッシュ」と呼ばれる「なます」の料理です。

JJは単にアメリカ南部料理そのものを提供するのではなく、  
アメリカで生まれた「変わった食文化」に  
さらにオリジナリティを加えて皆様にご提供しております。