



ออล่วนกระเทร้อน



กระเพาะปลา



จิ่วราดหน้า



น้ำปลาหวาน



เข็นตาโพธิ์ทองเครื่อง และข้าวต้มปลา



ผลไม้แช่อิ่ม



เอ่ก้วยเตี่ยวลูกชิ้นเนื้อสด



บัวลอย

ตลาดหน้าองค์พระ อร่อยยามเย็นที่นครปฐม

วัดพระปฐมเจดีย์ราชวรมหาวิหาร เป็นพระอารามหลวงชั้นเอก พิเศษ ซึ่งหมายความว่าพระมหากษัตริย์ทรงเป็นผู้สถาปนาขึ้นเพื่อเป็นวัดประจำพระองค์ หรือเป็นวัดประจำองค์พระมหากษัตริย์ ทั้งนี้ภายในองค์พระปฐมเจดีย์ยังได้บรรจุพระบรมสารีริกธาตุขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าเอาไว้ สำหรับประวัติความเป็นมา นั้น มีการสันนิษฐานกันว่า องค์พระปฐมเจดีย์ได้ถูกสร้างขึ้นในสมัยพระเจ้าอโศกมหาราช เมื่อคราวที่พระสมณทูตได้เดินทางมาเผยแผ่พระพุทธศาสนายังดินแดนสุวรรณภูมิ เนื่องจากเจดีย์องค์เดิมมีลักษณะทรงบาตรคว่ำแบบเดียวกับสถูปเจดีย์ที่สร้างขึ้นในกรุงอนุราธปุรี เกาะลังกาหนิพ ประเทศศรีลังกาในปัจจุบัน ต่อมาเมื่อครั้งพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงออกผนวช ได้เสด็จจุดธูปข้ามมัสการ หลังจากทรงลาผนวช และได้เสวยราชสมบัติแล้ว ก็โปรดให้ก่อสร้างเจดีย์องค์ใหม่ให้อุดมองค์เดิมไว้ ซึ่งมีความสูงถึง 120 เมตร และพระราชทานนามพระสถูปเจดีย์ว่า "พระปฐมเจดีย์" เพราะทรงเชื่อมั่นว่าเป็นเจดีย์องค์แรก ที่สร้างขึ้นในดินแดนสุวรรณภูมิ หลังจากนั้นยังมีการบูรณปฏิสังขรณ์อีกหลายครั้งจวบจนปัจจุบัน

ในช่วงเย็นของทุกวัน ที่บริเวณลานด้านข้างรอบองค์พระปฐมเจดีย์จะพบกับ "ตลาดใต้รุ่งพระปฐมเจดีย์" ซึ่งเป็นตลาดใต้รุ่งขนาดใหญ่ของนครปฐม ถือได้ว่าเป็นจุดหมายสำคัญ เพราะตลาดใต้รุ่งแห่งนี้คู่กับองค์พระปฐมเจดีย์มาไม่ต่ำกว่า 40 ปีแล้ว แต่เดิมนั้นบรรดาพ่อค้าแม่ค้าจะตั้งแผงขายกันที่หน้าองค์พระ ต่อมาเมื่อการจัดระเบียบให้ย้ายไปขายกันที่ลานกว้างบริเวณด้านข้างองค์พระแทน ด้านใจอยากจะตระเวนหาของอร่อยมาชิมจากตลาดใต้รุ่งแห่งนี้ความยากไม่ได้ตั้งแต่ช่วง 5 โมงเย็นเป็นต้นไป จนกว่าร้านค้าจะเก็บร้านก็ล้นเลยไปจนถึงเกือบเที่ยงคืน แต่สำหรับของอร่อยบางร้านที่ขายดีขายไปแค่ครึ่งคืนก็หมด ดังนั้น ถ้าไม่อยากพลาดของอร่อยก็ควรมาแต่หัววัน

ร้านค้าขายอาหารในตลาดใต้รุ่งแห่งนี้ มีให้เลือกทั้งอาหารหวานคาวครบสูตร ร้านส่วนใหญ่เป็นร้านเก่าแก่ที่ตั้งขายกันมาตั้งแต่ยุคเริ่มเปิดตลาด และสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งแต่ละร้านก็มีความโดดเด่นและมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ถูกปากเหล่านักชิม ประการสำคัญราคาไม่แพง ทำให้เราสามารถเพลิดเพลินไปกับการชิมของอร่อยหลายๆ ชนิดพร้อมกันแบบไม่ต้องเกรงกระเป๋านัก

1.ร้าน ข.โพทะเล ใครมาตลาดใต้รุ่งองค์พระปฐมเจดีย์แล้วไม่ลองชิมร้านนี้เหมือนมาไม่ถึงนครปฐม ลูกค้าต่อคิวกันยาวเหยียด คนทำมือเป็นระวิงทำกันไม่หยุด ซอสเย็นตาโฟหอมกลิ่นเต้าหู้ยี้ รสจัดสุดฤทธิ์สุดเดช ลูกชิ้นปลาไม่มีกลิ่นคาว

นอกจากมีเย็นตาโฟ รายการโดดเด่นมาก



ออสวนกระดร้อน



กระเพาะปลา



จิวราดหน้า



เย็นตาโฟทรงเครื่อง และข้าวต้มปลา



ผลไม้แช่อิ่ม



เอ็กวี่เตี้ยลูกชิ้นเนื้อสด

ตลาดหน้าองค์ อร่อยยามเย็นที่

รสหวานเล็กน้อย เมื่อราดลงไปบนเส้นที่ผัดอย่างพอดี จะทวีความอร่อยขึ้นไปอีกเท่าตัว งานนี้เป็นราดหน้ารวมมิตร มีหมู ไก่ ปลาหมึก ลูกชิ้น เพียงแค่เห็นจากสายตาสัมผัส สามารถบ่งบอกถึงรสชาติของมื้ออาชีพมิให้เลิกลังเลินใหญ่ เล็มหมี และเส้นหมึกรอบ นอกจากนี้ยังมีผัดซีอิ้วเส้นต่างๆ อีก

4.ระวังทองมะม่วงน้ำปลาหวาน อีกร้านที่โด่งดังของตลาดนี้ ชื่อ "ระวังทองน้ำปลาหวาน" หากใครมาเดินบริเวณตลาด แล้วเห็นร้านคนมุงรอคิวกันแน่น ให้รีบตรงดิ่งเข้าไปเลย ได้รับการขนานนามว่าร้านมะม่วงน้ำปลาหวานร้อยคิว เพราะมีลูกค้ามารอซื้อกันอย่างเนืองแน่น เรียกได้ว่ามีฝีมือระดับเทพ เพราะแค่เห็นก็อยากชิมผลไม้เปรี้ยวมาจิ้มกิน ข้างแม่ค้าสาละวนตักน้ำปลาหวานใส่กล่องกันทั้งคืนไม่หยุดมือ ตักกันดินละหลายกะละมังใหญ่ ชายดิบขายดีกันจนบางวันยังไม่ถึง 2 ทุ่มก็หมดแล้ว ถึงขนาดต้องแจกบัตรคิวกันเลยทีเดียว

น้ำปลาหวานที่นี้จะให้เครื่องแบบจัดเต็ม กินคู่กับมะม่วงเปรี้ยว ยิ่งเคี้ยวยิ่งหยุดไม่อยู่ นอกจากนี้ยังมีกะปิ น้ำ กะปิแห้ง ให้เลือกซื้อ จะเป็นชุดกับมะม่วง หรือ

แผงผลไม้ไม่ต้อง อันได้แก่บรรดา มะ ต่างๆ เป็นต้นว่า มะม่วง มะปราง มะดัน มะยม มะกอก มะขาม มีอันต้องเปรี้ยวปากจนน้ำลายสอเหมือนคนแพ้อัง อดไม่ได้ต้องซบเขี้ยวเคี้ยวฟันจนกรามร้าว

8.ข้าวหลามแม่เล็ก นครปฐมขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองข้าวหลามอร่อยไม่แพ้จังหวัดอื่นๆ ปกติตอนกลางวันจะมีขายกันเรียงรายหน้าองค์พระด้านสถานีรถไฟหลายเจ้า ส่วนมากก็เผาได้มาตรฐานข้าวเหนียวไม่แฉะ มีทั้งใส่ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ สังขยา เคี้ยวนี้พัฒนาเป็นมะจางเผาในกระบอกรักก็เก๋ไปอีกแบบ ยังมีขนมจากมะพร้าวให้กิน เรียกได้ว่าเป็นเมนูปราบความหิวได้อยู่หมัด

9.ข้าวหมกไก่อิสลาม ชาวไทยเชื้อสายเปอร์เซียหรือบางครั้งอาจถูกเรียกว่าแขกเจ้าเงิน หนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย แบ่งเป็นสองกลุ่ม คือกลุ่มที่นับถือศาสนาพุทธ และอีกกลุ่มใหญ่นับถือศาสนาอิสลามชื่อเห่ เรารู้จักอาหารมุสลิมมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ตอนกลางที่ไทยและเปอร์เซียมีความสัมพันธ์กับไทยมากกว่า 400 ปี ชาวเปอร์เซียได้ทิ้งร่องรอยทางภาษา สถาปัตยกรรมและวัฒนธรรม อาหารของชาวเปอร์เซีย

หาของอร่อยมาชิมจากตลาดได้รุ่งแห่งหนึ่งความกันได้ตั้งแต่ช่วง 5 โมงเย็นเป็นต้นไป จนกว่าร้านค้าจะเก็บร้านก็สว่างเลยไปจนถึงเกือบเที่ยงคืน แต่สำหรับของอร่อยบางร้านที่ขายดีขายไปแค่ครึ่งคืนก็หมด ดังนั้น ถ้าไม่อยากพลาดของอร่อยก็ควรรมาแต่หัววัน

ร้านค้าขายอาหารในตลาดได้รุ่งแห่งนี้ มีให้เลือกทั้งอาหารคาวหวานครบสูตร ร้านส่วนใหญ่เป็นร้านเก่าแก่ที่ตั้งขายกันมาตั้งแต่ยุคเริ่มเปิดตลาด และสืบทอดกันมาจนปัจจุบัน ซึ่งแต่ละร้านก็คงความโดดเด่นและมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ถูกปากเหล่านักชิม ประการสำคัญราคาไม่แพง ทำให้เราสามารถเพลิดเพลินไปกับการชิมของอร่อยหลายๆ ชนิดพร้อมกันแบบไม่ต้องเกรงกระเป๋านัก

1.ร้าน ข.โพทะเล ใครมาตลาดได้รุ่งองค์พระปฐมเจดีย์แล้วไม่ลองชิมร้านนี้เหมือนมาไม่ถึงนครปฐม ลูกค้าต่อคิวกันยาวเหยียด คนทำมือเป็นระวิงทำกันไม่หยุด ซอสเหินตาไฟหอมกลิ่นเต้าหู้ยี้ รสจัดสุดฤทธิ์สุดเดช ลูกชิ้นปลาไม่มีกลิ่นคาว

นอกจากมีเหินตาไฟ รายการโดดเด่นมากที่ลูกค้าน่าแนบ คือหอยนางรมกระทะร้อน หอยนางรมตัวโตๆ สดๆ หอดในกระทะใบโต ร้อนๆ หรือหอยแมลงภู่วทอดก็กรอบเกรียม

อีกจานเด็ดไม่แพ้กัน ได้แก่ ทอดมันกุ้ง ที่แยกเตาทอดต่างหาก

2.กระเพาะปลา ตั้งหาบอยู่ติดกับร้านหอยทอด กระเพาะปลาเป็นชิ้นสวยตุน้ำแดงกับหน่อไม้ เนื้อไก่และเลือดไก่ ล้างได้สะอาดไม่มีกลิ่นหืนของกระเพาะและหน่อไม้ ราคาเป็นมิตรเพียงชามละ 40 บาท ในชามใบโต แคชามเดียวอิ่มแทบจุ

3.ร้านจิวราดหน้ายอผัดผัก อีกหนึ่งร้านที่คนแน่นตลอด ห่วงทำกุ๊กใหญ่กำลังผัดอย่างคร่ำเคร่ง ซอสราดหน้าร้านนี้ต่างกับเจ้าอื่น จะเหนียวข้นกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม ฉ่ำรสชาติเข้มข้นแซบ

จะทวีความอร่อยขึ้นไปอีกเท่าตัว จานนี้เป็นราดหน้ารวมมิตร มีหมู ไก่ ปลาหมึก ลูกชิ้น เพียงแค่เห็นจากสายตาสัมผัส สามารถบ่งบอกถึงรสชาติของมีอาอาชีพมิให้เลือกทั้งเส้นใหญ่ เส้นหมี่ และเส้นหมี่กรอบ นอกจากนี้ยังมีผัดซีอิ๊วเส้นต่างๆ อีก

4.ระฆังทองมวงน้ำปลาหวาน อีกร้านที่โด่งดังของตลาดนี้ ชื่อ “ระฆังทองน้ำปลาหวาน” หากใครมาเดินบริเวณตลาด แล้วเห็นร้านคนมุงรอคิวกันแน่นให้รีบตรงดิ่งเข้าไปเลย ได้รับการขนานนามว่าร้านมวงน้ำปลาหวานร้อยคิว เพราะมีลูกค้ามารอซื้อกันอย่างเนืองแน่น เรียกได้ว่ามีฝีมือระดับเทพ เพราะแค่เห็นก็อยากรีบหาผลไม้เปรี้ยวมาจิ้มกิน ช่างแม่ค้าสาละวนตักน้ำปลาหวานใส่กล่องกันทั้งคืนไม่หยุดมือ ตักกันคืนละหลายกระละมังใหญ่ ชายดิบขายดีกันจนบางวันยังไม่ถึง 2 ทุ่มก็หมดแล้ว ถึงขนาดต้องแจกบัตรคิวกันเลยทีเดียว

น้ำปลาหวานที่นี่จะให้เครื่องแบบจัดเต็ม กินคู่กับมะม่วงเปรี้ยว ยิ่งเคี้ยวยิ่งหยุดไม่อยู่ นอกจากนี้ยังมีกะปิ น้ำ กะปิแห้ง ให้เลือกซื้อ จะสั่งเป็นชุดคู่กันมะม่วง หรือจะซื้อแยกเฉพาะน้ำปลาหวานเป็นกระปุกก็ได้เช่นกัน รับประกันความอร่อยแน่นอน

เปิด : 16.00-21.00 น. โทร.080-1116050
Face Book: ระฆังทองมวงน้ำปลาหวาน

5.วิรัช โพธิ์ทองเครื่อง ข้าวต้มปลา เย็นตาโฟรสชาติเข้มข้น ทะเลลาวจิ้ม เกี่ยวกุ้งทรงเครื่อง ข้าวต้มปลาอร่อยไม่คาว หากตั้งใจจะมากินร้านนี้ แนะนำให้มาแต่ตอนเย็น เพราะลูกค้าเยอะต้องรอนานมากพอๆ กับร้าน ข.โพทะเล

6.เลี้ยงจู้ย น้ำเลี้ยงจู้ย คือน้ำสมุนไพรจีนสำหรับดื่มแก้ร้อนใน หรือดื่มเป็นเครื่องดื่มที่หอม มีให้เลือกทั้งชนิดรสชม และรสหวาน ได้กลิ่นหอมสมุนไพรจางๆ ให้ชื่นใจ

7.ป้าจุ่มผลไม้ดอง ผลไม้แช่อิ่ม ยืนอยู่หน้า

มะม่วง มะปราง มะดัน มะยม มะกอก มะขาม มีอันต้องเปรี้ยวปากจนน้ำลายสอเหมือนคนแพ้อัง อดไม่ได้ต้องชนเขียวเคี้ยวฟันจนกรามร้าว

8.ข้าวหลามแม่เล็ก นครปฐมขึ้นชื่อว่าเป็นเมืองข้าวหลามอร่อยไม่แพ้จังหวัดอื่นๆ ปกติตอนกลางวันจะมีขายกันเรียงรายหน้าองค์พระตำนสถานจิโรไฟหลายเจ้า ส่วนมากก็เผาได้มาตรฐานข้าวเหนียวไม่แฉะ มีทั้งใส่ข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวดำ สังขยา เต้าหู้ยี้ พัฒนาเป็นมีะจำงเผาในกระบอกก็เก๋ไปอีกแบบ ยังมีขนมจากมะพร้าวให้กิน เรียกได้ว่าเป็นเมนูปราบความหิวได้อยู่หมัด

9.ข้าวหมกโกอิสลาม ชาวไทยเชื้อสายเปอร์เซียหรือบางครั้งอาจถูกเรียกว่าแขกเจ้าเซ็น หนึ่งในกลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทย แบ่งเป็นสองกลุ่ม คือกลุ่มที่นับถือศาสนาพุทธ และอีกกลุ่มใหญ่นับถือศาสนาอิสลามชื่อหะ เรารู้จักอาหารมุสลิมมาตั้งแต่สมัยอยุธยา ตอนกลางที่ไทยและเปอร์เซียมีความสัมพันธ์กับไทยมากกว่า 400 ปี ชาวเปอร์เซียได้ทิ้งร่องรอยทางภาษา สถาปัตยกรรมและวัฒนธรรม อาหารของชาวเปอร์เซียเป็นแบบเดียวกับมุสลิมกลุ่มอื่นไม่ว่าอินดูหรือมุสลิมหรือชาวจาม อินเดีย ชาว แลมะลายู ซึ่งเราหากินได้ทั่วไปจนเข้าใจว่าเป็นอาหารดั้งเดิมของไทยเราเอง

มีอาหารอีกหลายชนิดที่ได้รับอิทธิพลมาจากเปอร์เซีย เช่น ข้าวหมกต่างๆ ข้าวเปียงกม ข้าวแขกเจดี อาลัว มักกอด และขนมไส้ไก่ เป็นต้น จึงไม่แปลกใจไปที่ไหนก็จะมี ข้าวหมกไก่ ไก่ทอด ซุปเนื้อ ลาลา อันเป็นอาหารอิสลามแทรกอยู่ทั่วไป เป็นจานอร่อยจนเราเคยชิน

10.เอ๋ ก้วยเตี้ยลูกชิ้นเนื้อสด ก้วยเตี้ยที่เสียบจายมีเพียงลูกชิ้นเนื้อเนียนละเอียด เนื้อสดหมักได้ทั้งกับเอ็นตุ๋นได้ทั้งกำลังดี น้ำซุปรอจกเคียวจนใสหวาน

11.โก๋ย่างโคราช โก๋ย่างโคราชที่มีชื่อเสียงคือ โก๋ย่างจักรราชและโก๋ย่างท่าช้าง หอมกลิ่นเครื่องพะโล้จางๆ อย่างไ่ก้กันใหม่ๆ กลิ่นพุ่งไปทั่วบริเวณ



น้ำปลาหวาน



บัวลอย

หลากหลายเป็นหม้อขนาดใหญ่ จะใส่ไข่หรือไม่ใส่ไข่ก็ได้ เตรียมไข่วางตามตะกั่วให้ผสม ชนมน้ำกะทิ แกงขาวต่างๆ เช่น กลัวยาวชี่ ผือก มั่นแกงขาว กลัวยี่เชื่อม ข้าวเหนียวทุเรียน ลูกตาลลอยแก้ว ฯลฯ ล้วนแล้วแต่ชวนน้ำลายสอ

14.ข้าวเหนียวม่วนแม่พา ข้าวเหนียวม่วนพร้อมกับมะม่วงรสหวานที่คัดสรร ข้าวเหนียวหอมนุ่มร้านนี้มีข้าวเหนียวม่วนขายกันเกือบตลอดปี นอกจากม่วนข้าวเหนียวได้นุ่มกำลังดี น้ำกะทิที่ราดก็มันเค็มอร่อยกลมกล่อม นอกจากนี้ยังมีขนมหวานเมนูอื่นๆ อีกมากมาย อาทิ ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง ชนมนข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวสังขยา เป็นต้น

15.บัวลอยแต่จั่ว อีกหนึ่งร้านขนมหวานที่เป็นที่โปรดปรานของเด็กและผู้ใหญ่ เพราะมีของหวานทั้งเย็นและร้อน ให้ได้เลือกหลากหลาย เมนูที่เด็ดโดนใจใครหลายคน ก็คือ บัวลอยแต่จั่ว ถ้าจะให้อร่อยยิ่งขึ้นไปอีก ต้องใส่น้ำลำไย ใส่น้ำแข็งกินเย็นชื่นใจ แต่ใครจะกินแบบร้อนก็ได้เช่นกัน เมนูอื่นๆ ที่ไม่ควรพลาด อาทิ ข้าวหริ่ม ทับทิมกรอบ เจาก๋วย น้ำลำไย รังนก เป็ะก๊วย พุทราจีน รากบัวเชื่อม บัวลอยน้ำขิง เป็นต้น

โทร : 095-5166341

ร้านอร่อยยามเย็นในเมืองนครปฐม

จังหวัดนครปฐม เป็นอีกหนึ่งสถานที่ท่องเที่ยวใกล้กรุงเทพฯ ที่ไม่ควรพลาด เดินทางได้สะดวกสบาย เพราะมีทั้งรถโดยสารประจำทางและรถไฟผ่านตัวเมืองนครปฐมทุกวัน ใช้เวลาเดินทางจากกรุงเทพฯ เพียงแค่ 1 ชั่วโมงเท่านั้น นอกจากสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจอย่างองค์พระปฐมเจดีย์และพระราชวังสนามจันทร์แล้ว นครปฐมยังมีชื่อเสียงในเรื่องของเมืองแห่งอาหารอร่อยอีกด้วย วันนี้จึงขอชวนไปตามหาของกินอร่อย ตอนยามเย็น ในตลาดใต้รุ่งภายในองค์พระปฐมเจดีย์ มีร้านไหนอร่อยเด็ด คงด้วยสายตาคงมีสัก 70-80 ร้าน แต่ละเจ้าคิดมาตุลละอดล่วนน่ากิน นอกเหนือที่เขียนมาให้อ่านเป็นตัวอย่างแล้ว ยังมีร้านที่น่าสนใจอีกหลายร้าน เช่น ร้านไอศกรีมลอยฟ้า ลูกชิ้นทอด ไส้กรอกทอด โต ราดหน้า หอยทอดนายพลม ฯลฯ

หากจะให้เปรียบเทียบกับตลาดใต้รุ่งขายของกินกับตลาดอื่นๆ ตลาดใต้รุ่งหน้าองค์พระฯ น่าจะโดดเด่นที่สุด ด้วยบริเวณที่กว้างขวางไม่เบียดเสียดทางเดินรอบบริเวณสะอาดไม่กรุงกรัง มีที่จอดรถกว้างขวางรองรับได้เหลือเฟือแน่นอนว่าเหล่าบรรดาร้านอาหารล้วนแล้วแต่ผ่านการคัดเลือกถึงความอร่อยรสชาติดีเพื่อให้เสียชื่อว่าเป็นเมืองแห่งอาหาร

องค์พระ นครปฐม

มีแบบทั้งตัว ชั่นเล็ก ชั่นใหญ่ ปีก เครื่องใน หมักจนหอมนุ่ม ปูรงลอร่อยเข้มข้น ใก่ย่างที่ร่อยอย่างลุดๆ แพนหุดกินไม่ได้

12.เกตุ๊ก-อาหารตามสั่ง อาหารตามสั่งเจ้านี้เมื่อแรกเห็นก็สะดุดตากับพ่อครัวร่างใหญ่กับผู้ชายกำลังปรุงอาหารอย่างประณีตบรรจง มีน่านารายการตั้งแต่ลูกหมู ไก่ รวมมิตร จนถึงผัดหอยลาย ผัดผักต่างๆ และยำ เพียงเห็นมาดพ่อครัวแล้วรู้สึกได้ทันทีว่ามีฝีมือเยี่ยมยุทธ์จักรคนหนึ่ง

13.บัวลอย หากไม่แน่ใจคงไม่ต้มบัวลอย



ตลาดใต้ทุ่งองค์พระปฐมเจดีย์ อำเภอเมืองนครปฐม

เวลาทำการ: ตลาดใต้ทุ่ง 17.00-24.00 น.

ถนนท้าวพระ ตำบลพระปฐมเจดีย์ จังหวัดนครปฐม 73000

พิกัด GPS :13.49.8, 100.3.30

จากกรุงเทพฯ สามารถใช้เส้นทางถนนเพชรเกษม จนมาถึงเมืองนครปฐม ถ้าขึ้นสะพานเข้าเมือง ให้ขับไปตามถนนเทศบาล จนถึงถนนจะเห็นพระปฐมเจดีย์อยู่ตรงหน้า

แต่ถ้าไม่ขึ้นสะพานเข้าเมือง ให้ตรงไป จากนั้นเลี้ยวขวาเข้าสู่ถนนหน้าพระและวิ่งตรงไปเรื่อยๆ จะเห็นองค์พระปฐมเจดีย์อยู่ทางด้านซ้ายมือ ซึ่งพื้นที่ภายในวัดมีที่จอดรถไว้รองรับมากมาย